

Convection Self-Cleaning Slide-in Electric Range Owner's Manual

ARTSC8650*
ARHSC8750*

* Additional alphanumeric characters representing other models in series may follow each model number.

Please Read Manual Before Operating Range

Installer
Leave this manual for consumer's and local electrical inspector's use.

Customer
Keep these instructions for future reference. If appliance changes ownership, be sure this manual accompanies range.

Contents

Model Identification

Complete enclosed registration card and promptly return. If registration card is missing, call Consumer Affairs Department at 1-800-843-0304 inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A.

When contacting Amana, provide product information. Find product information on range name plate located on oven frame behind storage drawer. Record following information:

Model Number: ______________________
Manufacturing Number: ______________________
Serial or S/N Number: ______________________
Date of purchase: ______________________
Dealer's name and address:
____
____
____

Keep a copy of sales receipt for future reference or in case warranty service is required. Any questions or to locate an authorized servicer, call 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. Warranty service must be performed by an authorized servicer. Amana Refrigeration Inc. also recommends contacting an authorized servicer if service is required after warranty expires.

Asure™ Extended Service Plan

Amana offers long-term service protection for this new range. Asure™ Extended Service Plan is specially designed to supplement Amana's strong warranty. Asure™ provides budgetable protection for up to 3 additional years. This plan covers parts, labor, and travel charges. Call 1-800-528-2682 for information.

Important Safety Information



WARNING

To reduce the risk of the appliance tipping, it must be secured by a properly installed anti-tip bracket(s). To make sure bracket has been installed properly, remove the storage drawer and look under the range with a flashlight. Bracket(s) must be engaged in the rear corner of the range.





- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP BRACKET(S) PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS



WARNING

To avoid personal injury, do not sit, stand or lean on oven door or oven drawer.



WARNING

To avoid risk of electrical shock, personal injury, or death, make sure your range has been properly grounded and always disconnect it from main power supply before any servicing.



WARNING

This appliance contains or produces a chemical or chemicals which can cause death or serious illness and which are known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. To reduce the risk from substances in the fuel or from fuel combustion make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the instructions in this booklet.

ALL APPLIANCES

1. Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
3. Do Not Leave Children Alone—Children should not be alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear Appropriate Apparel—Loose fitting or hanging garments should never be worn while using appliance.
5. User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6. Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
7. Do Not Use Water on Grease Fires—Smother fire or flame, or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use Only Dry Potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

SURFACE COOKING UNITS

1. Use Proper Pan Size—This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
2. Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings—Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
3. Protective Liners—Do not use aluminum foil to line oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electrical shock or fire.
4. Glazed Cooking Utensils—Do not use glass, ceramic, earthware, or other glazed utensils. They can damage smoothtop and can break due to sudden change in temperature.

6. Utensil Handles Should be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

OVENS

1. Use Care When Opening Door—Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
2. Do Not Heat Unopened Food Containers—Buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.
3. Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
4. Placement of Oven Racks—Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack is removed while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

SELF-CLEANING OVENS

1. Do Not Clean Door Gasket—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
2. Do Not Use Oven Cleaners—No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the liner.
3. Clean Only Parts Listed in Manual.
4. Before Self-Cleaning the Oven—Remove broiler pan, oven racks, and other utensils.
5. Remove all items from range top and backguard.

GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

1. Do Not Cook on Broken Cooktop - If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately.
2. Clean Cooktop With Caution - If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid a steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

VENTILATION HOODS

1. Clean Ventilation Hoods Frequently—Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
2. When flaming foods under hood, turn fan off. The fan, if operating, may spread the flame.

In Case of Fire

Fires can occur as a result of over cooking or excessive grease. Though a fire is unlikely, if one occurs, proceed as follows:

Surface Element Fire

1. Smother the fire with a nonflammable lid or baking soda, or use a Class ABC or BC extinguisher. Not water. Not salt. Not flour.
2. As soon as it is safe to do so, turn the surface controls to “OFF”.

Oven Fires

1. If you see smoke from your oven, do not open oven door.
2. Turn oven control to “OFF”.
3. As an added precaution, turn off power at main circuit breaker or fuse box.
4. Turn on vent to remove smoke.
5. Allow food or grease to burn itself out in oven. Do not open oven door.
6. If smoke and fire persist, call fire department.
7. If there is any damage to components, call an authorized servicer before using range.

Precautions

- Do not cook food directly on range top surface, always use cookware.
- Do not mix household cleaning products. Chemical mixtures may interact with objectionable or even hazardous results.
- Do not put plastic items on warm cooking areas. They may stick and melt.
- Do not slide rough objects across range top surface. Scratching or metal marking can result.
- Do not use cookware with rough bottoms. They may scratch smoothtop surface. Glass and ceramic cookware should not be used.
- Do not use damp sponge or dishcloth to clean range top. A film of soil-laden detergent water may collect on range top. If this should happen, Amana Cleaning Conditioning Cream removes this type of stain.
- Do not leave fat heating unless you remain nearby. Fat can ignite if overheated by spilling onto hot surfaces.
- Do not allow pots to boil dry as this can cause damage to cooking surface and pan.
- Do not use range top surface as a cutting board.
- Do not use range for storage or as a display counter.

Installation

Packing Material

Remove protective packing materials from range. Tape residue can be cleaned with a soft cloth and alcohol.

Range Location

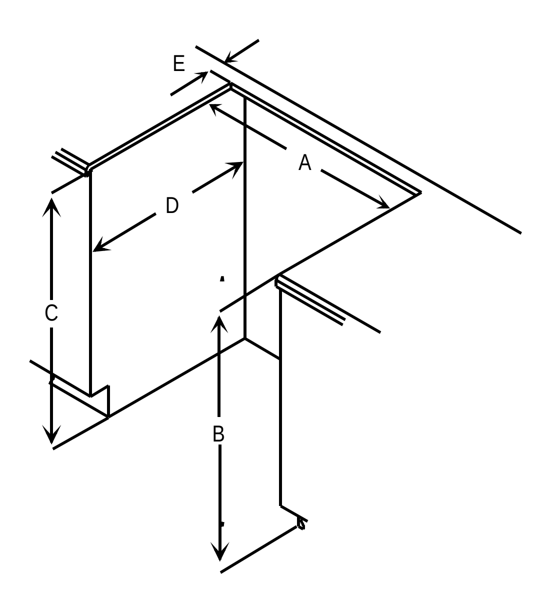
Underwriter's Laboratories Inc. specifies that range can be installed flush against right and left base cabinets, and rear vertical wall. Range can also be installed flush against left or right vertical wall extending above 36 inch standard counter top height.



WARNING

To avoid risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above range should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

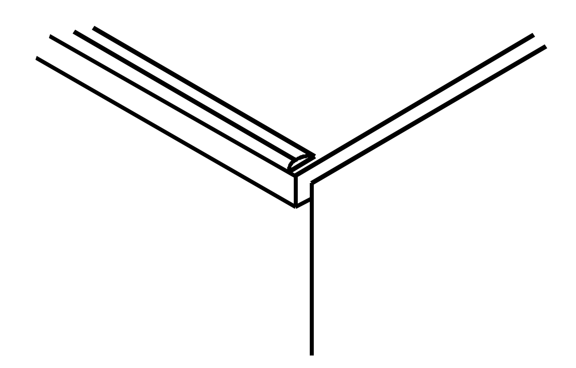
Standard Cabinet and Counter Top Height and Depth



A—30 1/8 to 30¼ inches
B—36 inches standard
C—35 inches standard
D—23 inches standard
E—½ inch minimum

Counter Top Front Edge

Counter top front edge may require cutting to fit 31 inch wide range top. Allow for ½ inch overlap on each side.



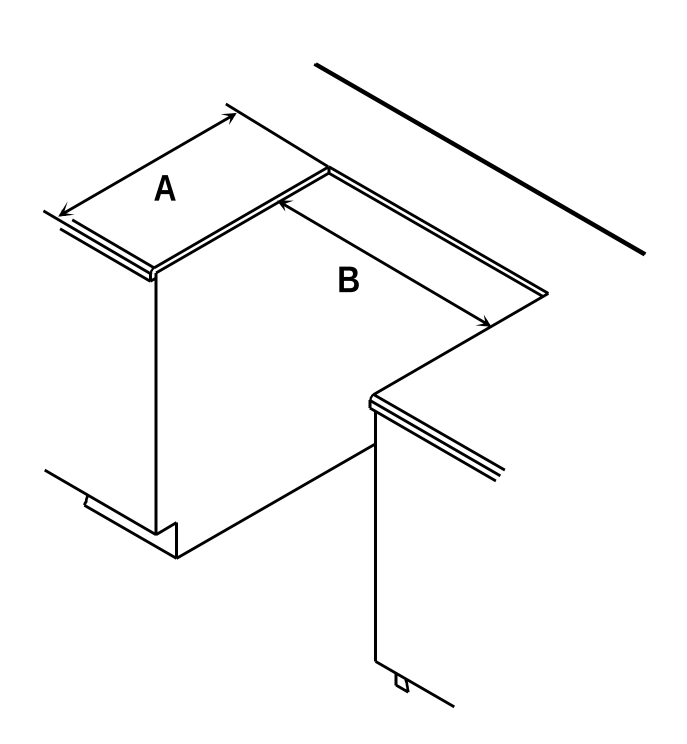
Irregular Cabinet and Counter Top Heights

Counter tops such as ceramic tile tops can cause cabinet and counter top to be higher than 36 inches. Follow instructions below when counter top is higher than 36 inches.

1. Raise leveling legs to maximum level.
2. Measure from floor to range top. If measurement is less than height of counter top floor must be shimmed.
3. Shim floor using a piece of plywood same size as range opening. Secure plywood to floor. Plywood must be as secure as original flooring.
4. Install anti-tip bracket and slide range into place.
   - See "Anti-tip Bracket Installation" section.

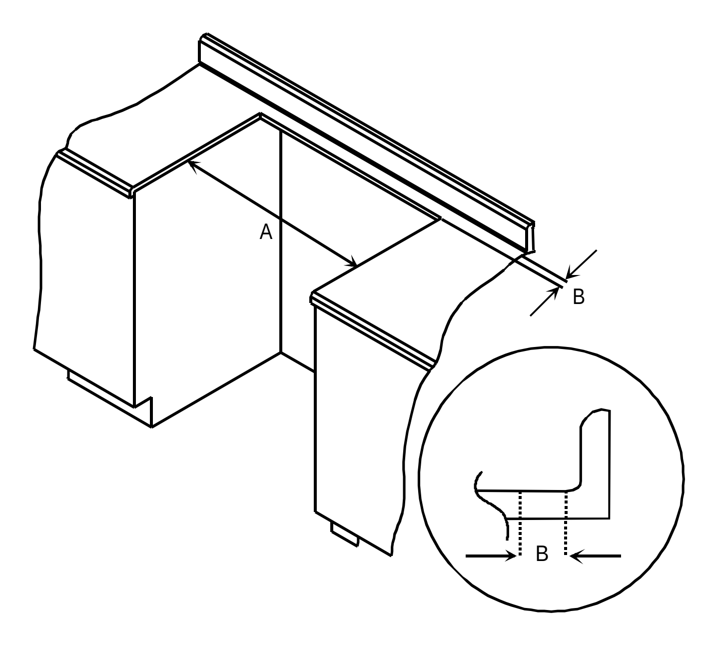
Counter Top Opening

Island Installation



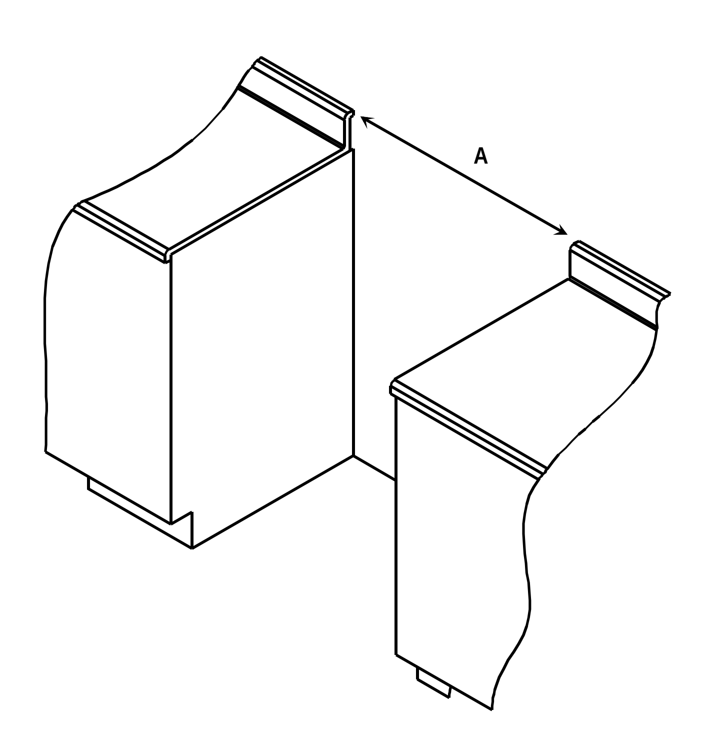
A—25 inches
B—30¹/₈ to 30¼ inches

Counter Top with Backsplash



A—30¹/₈ to 30¼ inches
B—**¹/₂** inch minimum starting on horizontal plane

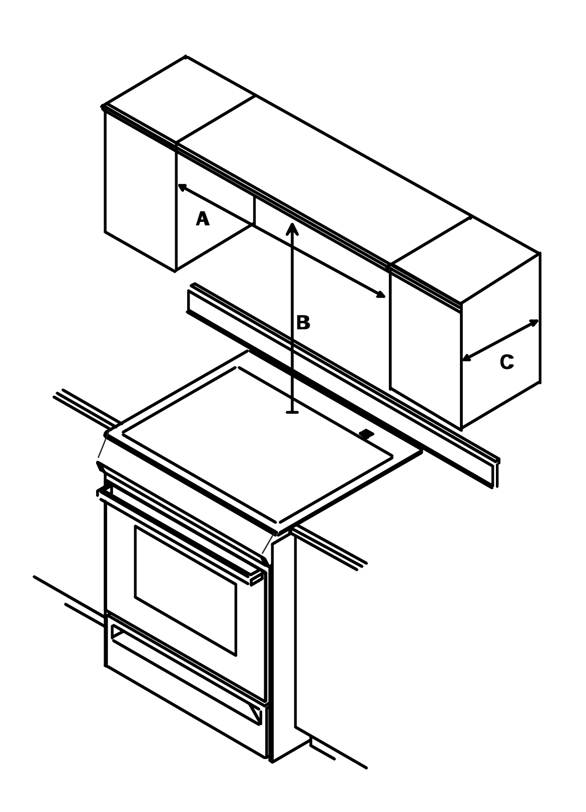
Counter Top without Backsplash



A—30¹/₈ to 30¼ inches
Backguard kit AXF100W—(white), E—(Ebony), or L—Almond is available. Contact an authorized Amana dealer to purchase backguard kit.

Minimum Clearances to Combustible Surfaces

- Minimum clearance to rear wall is 0 inches.
- Minimum clearance to a vertical right or left side wall is 0 inches.
- Minimum clearance to counter top/cabinet on each side is 0 inches.
- Minimum of 30 inches between top of cooking surface and bottom of an unprotected wood or metal cabinet.
- 24 inches between cooking surface and protected wood or metal cabinet above range. Cabinet bottom must be protected by at least ¼ inch thick millboard with not less than No. 28 MSG sheet steel, .015 inch thick stainless steel, .024 inch thick copper.



A—30 inches minimum
B—30 inches unprotected/24 inches protected minimum
C—13 inches maximum

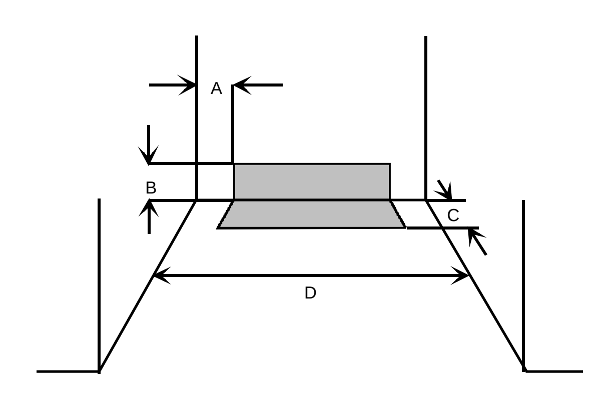
Line Voltage Requirements

Line voltage must not exceed rated voltage. Line voltage less than rated voltage will result in slow heating. Wiring system must conform to Underwriters Laboratories, Inc. standards and National Electrical Code. Installation must conform to all local, municipal and state building codes, and local utility regulations. Range must be connected only to a supply circuit as specified on range name plate.

This range requires 3 wires, 120/240 Volts, 60 Hertz A.C. See rating plate attached to range for kilowatt rating. House wiring and fusing must comply with local wiring codes. If no codes apply, wire according to National Electrical Codes.

Power Supply Location

Shaded areas show range clearance for electrical connection.



A—3 inches
B—7 inches
C—6 inches
D—30⅛ to 30¼ inches

Power Cord Requirements

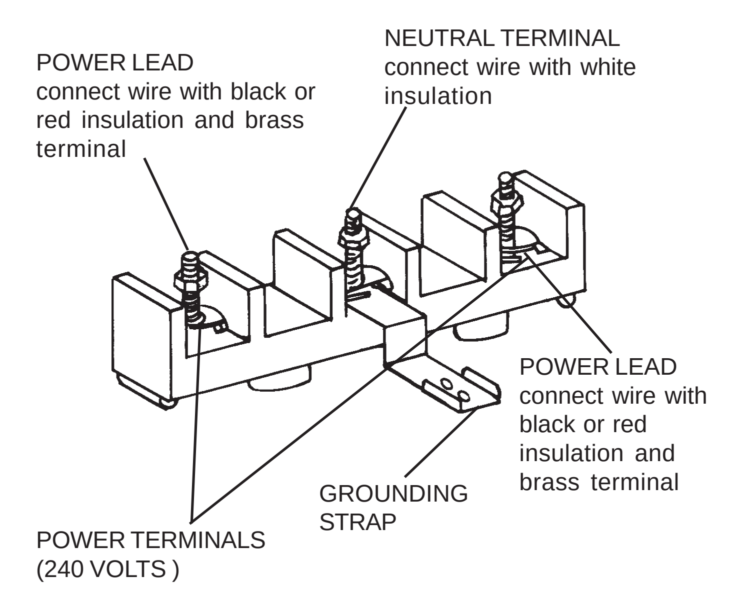
Power Cord is not supplied with range. Power cord must be U.L. Listed and meet NEC and Mobile Home Manufacturers Association Standards. Cord must be rated at a minimum 250V - 50 AMP, equipped with a plug configuration in accordance with NEMA and conductors must end with closed loop (ring) terminals at the range.

- Three conductor cord plug NEMA 10-50P allowed for residential.
- Four conductor cord plug NEMA 14-50P required for most mobile home installations but can be used for residential.

Range has been grounded at the factory to the center (nickel plated) terminal of the terminal block in accordance with the National Electrical Code (section 2560). When a separate ground is required by local code, disconnect the grounding strap from the terminal block. Ground frame by connecting a grounding wire to range frame using **only** the grounding screw removed from the grounding strap.

Range Terminal Block

Connection block is located at bottom rear of range behind rear cover panel. Remove rear cover screw. Directly below terminal block is a hole for a power supply service cord. Power Cord is not supplied with range.



Terminal block is approved for copper wire connection only, NOT aluminum wiring. If aluminum house wiring is to be connected, the following procedure is suggested.

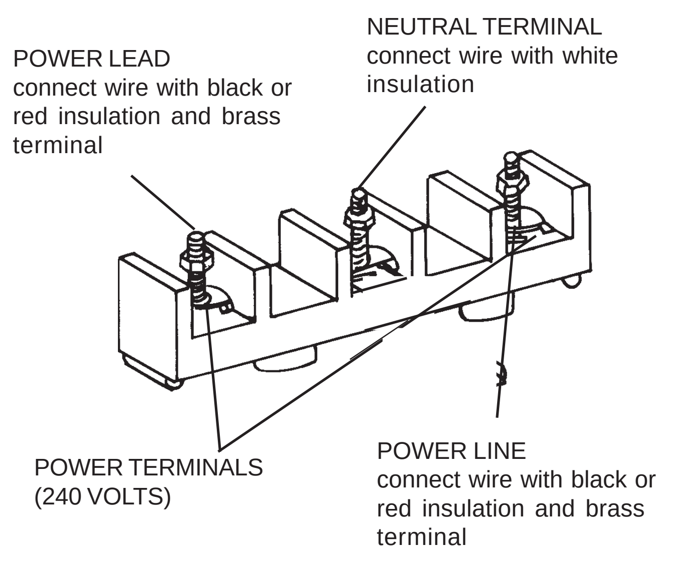
1. Connect length of copper building wire to range terminal block with ring terminals.
2. Splice copper wires to aluminum wiring using connectors which are designed certified by Underwriters Laboratories and recognized for joining copper to aluminum. Follow the connector manufacturer's recommended procedure.
3. Wire used, location and enclosure of splices must conform to local codes.

NOTE: Only a power cord suitable for use with ranges may be used. For installation in a mobile home, or area where local codes do not permit grounding through the neutral terminal, a 4-wire cord must be used.

Installing 3 Wire Power Cord

1. Remove rear wire cover.
2. Place strain relief (winged clamp) in cord access hole below terminal block.
   - Place wings through hole, entering from bottom.
   - Screw holes in clamp should be below mounting panel.
3. Place cord through strain relief.
   - Attach neutral (center) or white wire to center terminal on terminal block.
4. Attach power lead, red wire or black wire to left side power terminal.
5. Attach power lead, red wire or black wire to the right side power terminal.
6. After wires have been placed on terminals, attach with hex nuts provided.
   - Firmly tighten to insure proper electrical connection.
7. Place screw through strain relief and tighten.
8. Replace rear wire cover.

Installing 4 Wire Power Cord





WARNING

To avoid the risk of severe electrical shock or death, ground wire must be attached to frame of range, using ground screw provided. Ground wire must not contact any other terminal.

1. Remove rear wire cover.
2. Place strain relief (winged clamp) in cord access hole below terminal block.
   - Place wings through hole entering from bottom.
   - Screw holes in clamp should be below mounting panel.
3. Remove grounding strap attached to center terminal on terminal block.
   - Strap is not needed for this installation.
   - Remove green ground screw and retain for use in step 7.
4. Place cord through strain relief.
   - Attach cord neutral (center) or white wire to center terminal on terminal block.
5. Attach power lead, red wire or black wire to left terminal.
6. Attach power lead, red wire or black wire to right terminal.
7. Attach green or bare wire to back of range using green ground screw previously removed in step 3.
8. Attach wires using hex nuts provided.
   - Firmly tighten to insure proper electrical connection.
9. Place screw through strain relief, tighten, and replace rear wire cover.

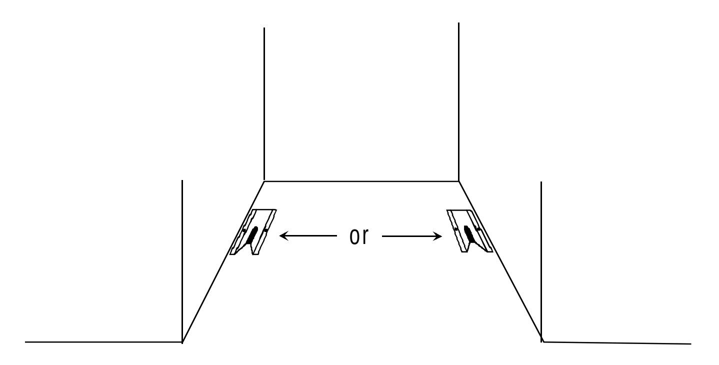
Converting 3 Wire to 4 Wire Power Cord

1. Remove rear wire cover.
2. Remove bottom strain relief screw and retain for further use.
3. Remove screw/hex nuts from terminal block and retain for further use.
4. Remove all 3-wire or cable leads from the terminal block and proceed to remove the power cord from the unit by pulling in a downward motion so that cord is removed from strain relief.
5. Remove the grounding strap attached to the center terminal on the terminal block.
   - Grounding strap is not needed for this installation.
   - Remove green ground screw and retain for future use.
6. To install the 4-wire cord, please follow step 4 through step 9 of *Installing 4 Wire Cord*.
7. Reinstall rear cover and secure it with screw removed earlier.

Anti-tip Bracket Installation

To reduce risk of range tipping, secure range with a properly installed anti-tip bracket.

1. Remove storage drawer from range.
   - See "Removing Storage Drawer" section.
2. Unscrew leveling legs so when range is moved into position range top clears counter top.
   - Left or right rear leveling leg must extend at least ¼ inch to engage bracket.
   - Anti-tip bracket can be installed on either right or left rear leveling leg.



3. Move range to where it will be installed.
4. Position anti-tip bracket.
   - With range in position, reach through storage drawer opening and slide anti-tip bracket on either left or right rear leveling leg. Slide leg into V-shaped notch in bracket.
5. Mark location of side and front of anti-tip bracket on floor.
6. Remove anti-tip bracket and range from opening.
7. Position anti-tip bracket according to lines marked on floor.
8. Mark 2 hole locations in anti-tip bracket.
9. Drill 2 holes.
   - If drilling into wood, use a 3/32 inch drill bit.
   - If drilling into concrete, use a 3/16 inch masonry drill bit and insert plastic anchors.
10. Secure bracket to floor using screws supplied.
11. Slide range into position.
    - See "Level Range" section of manual.
12. Confirm anti-tip bracket is engaged with range leveling leg and replace storage drawer.

Level Range

Carefully level range using legs provided. Range must be level to cook and bake uniformly.



CAUTION

To avoid damaging oven door, do not lift or move range by oven door handle. Glass can break.

- Place a level on top oven rack or on top of range when leveling.
- Leveling legs must be extended a minimum of ¼ inch to engage anti-tip bracket.

1. Extend leveling legs so when range is moved into position range top clears counter top.
2. Slide range to where it will be installed.
   - Position range so that rear leveling legs do not engage anti-tip bracket.
3. Turn leveling legs to level range.
   - Turn legs clockwise to decrease range height or counter clockwise to increase range height.
   - Adjust rear leveling leg that engages anti-tip bracket first. Leveling leg can not be adjusted while in bracket. After adjusting leg that engages anti-tip bracket, slide range forward until leg engages bracket, and adjust other legs.
4. Replace storage drawer.

Removal and Replacement of Range

1. Disconnect power to range.
2. Slide range forward.
3. Unplug range cord and place range aside.
3. Remove anti-tip bracket.
4. Install anti-tip bracket into new location using instructions provided with bracket or see “Anti-tip Bracket Installation” section in this manual.
5. To reinstall range, follow instructions in “Installation” section of this manual.

Single Smoothtop Surface Elements

- Do not use a pan that overhangs burner by more than 1 inch.



WARNING

To avoid risk of serious personal injury, property damage, or fire, do not leave surface elements unattended while in operation. Grease and spillovers can ignite causing a fire.

1. Push in and turn surface element control to desired setting.
   - Ranges have four hot indicator lights, one located above each knob. Hot indicator lights will glow red when the corresponding element is turned on. Light will remain on until surface element has cooled to a safe temperature. Element cycles on and off to maintain desired heat setting.
2. When finished cooking, turn control to “OFF” position.



Surface Element Control Knob

Settings

LO
Use to prepare food at less than boiling temperatures or to simmer.

MED
Use to maintain boiling of larger amounts of food, low temperature frying and to maintain correct pressure in a pressure cooker.

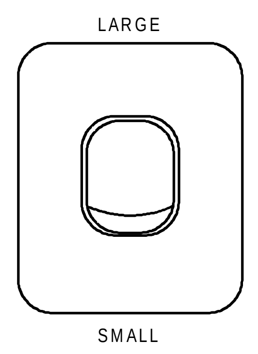
HI
Use to bring food to boiling temperatures. When food is boiling temperature setting should be reduced to MED through HI.

Dual Radiant Element

Dual Element can be operated using inner 6 inch element only or both inner and outer 9 inch element.

To use inner element

1. Depress *Element Size* switch downward. Dual Element switch is located in upper right corner of control panel.



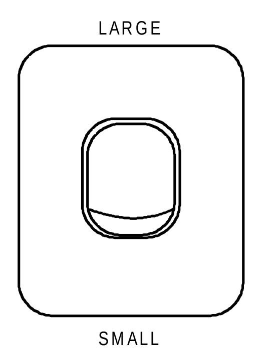
2. Push in and turn surface element control to desired setting.
   - Element will cycle on and off to maintain desired heat setting.



3. When finished cooking turn control to *OFF* position.

To use both inner and outer element

1. Depress *Element Size* switch upward.

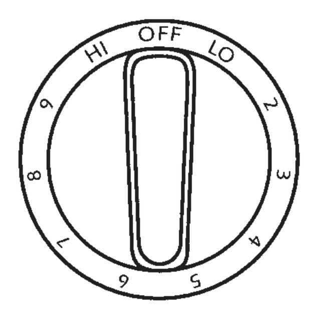


2. Follow steps 2-3 above.

Haloring® Element (ARHSC8750)

Haloring® element is able to provide constant non cycling power. *LO* setting allows excellent simmer and keep warm capabilities.

1. Push in and turn control knob to the desired setting.
   - LO through 3 should be used for food that is prepared at less than boiling temperatures or to simmer. When using settings LO through 3 the element will not be illuminated.
   - 4 through 5 can be used to maintain boiling in moderate amounts of liquid.
   - 6 through 7 should be used to maintain boiling or larger amounts of food, low temperature frying and to maintain correct pressure in a pressure cooker.
   - 7 through 9 can be used to fry meat and poultry or to maintain deep-fat frying temperatures.
   - HI should be used to bring food to boiling temperatures. When food is boiling, temperature should be reduced to 4-7 as required.



2. When finished cooking, turn control to *OFF* position.

Settings

LO

Use to prepare food at less than boiling temperatures or to simmer.

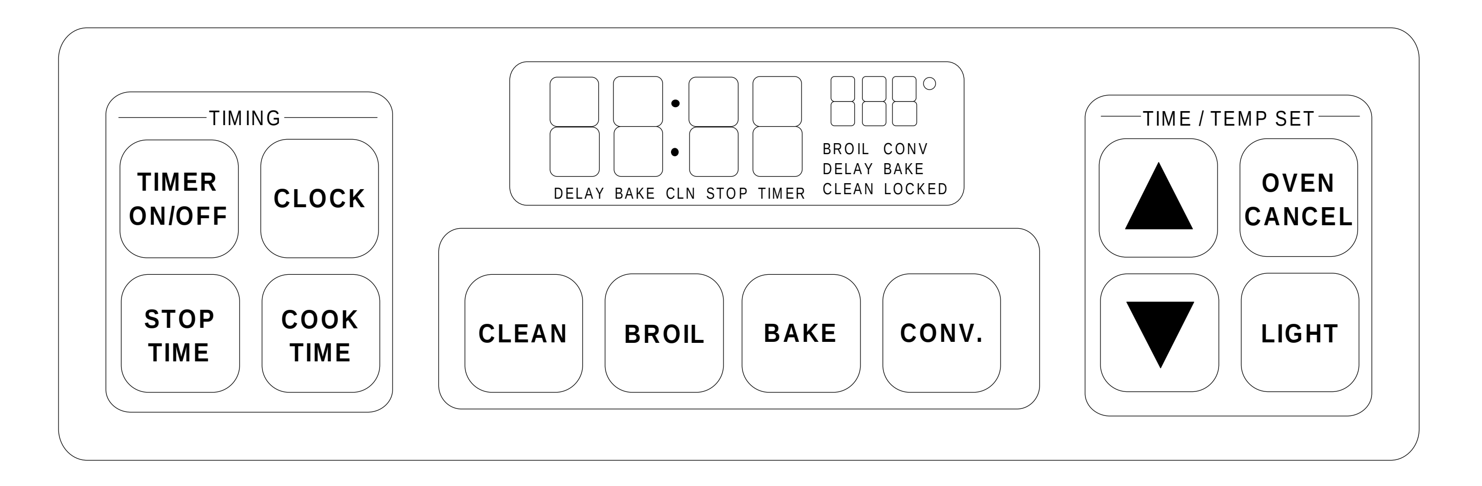
MED

Use to maintain boiling of larger amounts of food, low temperature frying and to maintain correct pressure in a pressure cooker.

HI

Use to bring food to boiling temperatures. When food is boiling temperature setting should be reduced to MED through HI.

Electronic Oven Control



Electronic Oven Control Pads

TIMER ON/OFF
- Use to time any kitchen function or cancel timer.
- Does not control bake, broil, or clean function.

CLOCK
- Use to set time of day.

STOP TIME
- Use to set delayed bake or delayed self-clean.

COOK TIME
- Use to set delayed or timed bake.

CLEAN
- Use to select self-clean cycle.

BROIL
- Use to select broil.

BAKE
- Use to select bake.

CONV.
- Use to select convection.

▲ or ▼—Used to set temperature or time.

OVEN CANCEL
- Cancels any cooking or cleaning function except timer.

LIGHT
- Used to turn on and off light inside oven.

Special Oven Control Functions

Timer Signal—When time elapses timer beeps 3 times then once every 10 seconds.

Preheat Signal—After setting oven to bake and selecting a temperature, oven preheats. When oven reaches set temperature, oven signal sounds 3 times.

End of Cycle Signal—When a timed cooking cycle is complete, three long signals sound. After first 3 signals, 1 signal sounds approximately every 10 seconds for 5 minutes or until OVEN CANCEL pad is pressed.

Child Lock Out — This is a safety feature that can be used to prevent children from accidently programming the oven. It disables the electronic oven control. Touch and hold Bake and Cook Time for 10 seconds. “OFF” will display where the temperature normally appears.
To reactivate the control, touch and hold Bake and Cook Time for 10 seconds. Child lockout features must be reset after a power failure.

12 Hour Automatic Cancel—This is a safety feature that prevents oven from continuing to operate if it has been left on for over 12 hours. If a cooking function continues longer than 12 hours without any options on oven control being touched, this feature turns oven off. Any time an option is touched, 12 hour automatic cancel is reset.

Increasing ▲ or ▼ Pad Speed—When setting time and temperature, hold pad to accelerate the rate at which the numbers increase or decrease.

Self-diagnostic System—Electronic range control has a self-diagnostic system. Self-diagnostic system sounds a series of short, rapid beeps and shows a “F-code” in display when there is a problem. See “Service Tones and Codes” section.

Quick Reference Instructions

Read “Important Safety Information” before using “Quick Reference Instructions”. If there are unanswered questions, refer to detailed sections of this manual.

Flashing Display

When power is connected to range, numbers flash in electronic range control. Press OVEN CANCEL pad to stop flashing.

Setting Clock

12 hour clock does not display am, pm, or military time.

1. Press CLOCK pad.
   - “TIME” displays.
2. Press ▲ or ▼ pad until correct time of day is displayed.
3. Press OVEN CANCEL pad to set time.
   - If OVEN CANCEL pad is not pressed, approximately 5 seconds after last entry, “TIME” disappears and time is set.

Setting Minute Timer

Timer can be used while another feature is in use.

1. Press TIMER ON/OFF pad.
   - “TIMER” displays.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired amount of time is displayed.
   - Timer can be set from 5 seconds to 9 hours and 55 minutes.
   - Timer begins counting down automatically.
3. When time elapses timer beeps 3 times then approximately once every 10 seconds.
   - Press TIMER ON/OFF to cancel beep but remain in timer mode.

Canceling Minute Timer

Press TIMER ON/OFF pad.

- When canceling minute timer do not press OVEN CANCEL pad. Pressing OVEN CANCEL pad cancels cooking function.

Baking or Broiling

1. Press BAKE or BROIL pad.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature or broiler setting is displayed.
3. Oven begins baking or broiling automatically.

Canceling Bake or Broil

Press OVEN CANCEL pad.

Self-Cleaning

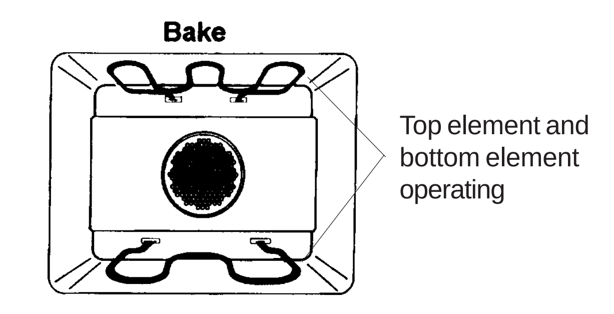
1. Remove oven racks and all utensils from oven and range top. Clean excess spills from oven.
2. Press CLEAN pad.
3. Press ▲ or ▼ pad to adjust clean time. Clean can be set from 2 to 4 hours.
4. Oven begins cleaning automatically.

Canceling Self-Cleaning Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, door will unlock.
   - When “LOCKED” no longer displays, oven temperature is safe. Do not force door while “LOCKED” displays.

Baking

Bottom element operates during bake. Upper element operates 10% of the time to provide additional browning and to lower preheat times. Bake can be used to cook foods which are normally baked. Open oven door to confirm nothing is stored in oven cavity and set racks to proper height before baking. For most recipes, preheat oven before placing food inside oven. Pans must be staggered for even browning.



1. Press BAKE pad.
   - “BAKE” and “---°” display.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
   - Time of day, oven temperature, “BAKE”, and “ON” display.
   - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5 degree increments.
   - Temperature starts at 100°F and increases in 5° increments until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time. When cook temperature is reached preheat signal sounds.
3. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

Timed Baking

1. Place food in oven.
2. Press COOK TIME pad.
   - “TIME”, “BAKE”, and “--:--” display.
3. Press ▲ or ▼ pad until cooking time is displayed.
   - “TIME”, “BAKE”, and “HR” display. “HR” does not display if less than an hour of time is set.
   - Cook time can be set up to 11 hours and 59 minutes.
   - 5 minutes minimum cooking time.
   - If cook time is entered and temperature not entered “BAKE” flashes and oven signals.
4. Press BAKE pad.
   - “BAKE” and “---°” display.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
   - “TIME”, “BAKE”, “ON”, and “HR” display. “HR” does not display if less than a hour of time is set.
   - Cooking time begins to count down.
   - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5°F increments.
   - Temperature display increases in 5°F increments starting at 100°F until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time. When cook temperature is reached oven signals.
   - Preheat signal sounds when oven cavity reaches temperature.
   - When cooking time has elapsed, an end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

To Cancel Remaining Cooking Time
Press OVEN CANCEL pad.

Delayed Baking

1. Place food in oven.
2. Press BAKE pad.
   - “BAKE” and “---°” display.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
   - Time of day, oven temperature, “BAKE”, and “ON” display.
   - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5 degree increments.
4. Press STOP TIME pad.
   - Current time of day, “BAKE”, “STOP”, “TIME”, “BAKE”, and display.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired stop time displays.
   - Stop time can be set up to 11 hours 55 minutes ahead of current time of day.
6. Press COOK TIME pad.
   - “BAKE”, “TIME”, and “BAKE” display.
   - To view cook time later, press and hold COOK TIME pad.
7. Press ▲ or ▼ pad until desired time cooking displays.
   - Maximum cooking time, “DELAY”, “BAKE”, “STOP”, “TIME”, “DELAY”, and “BAKE” display. When start time is reached “DELAY” no longer displays and “ON” displays.
   - 10 minutes minimum cooking time.
   - Electronic range control calculates start time.
   - To view cook time, press and hold COOK TIME pad.
   - When cooking time has elapsed, end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day.

To Cancel Remaining Cooking Time
Press OVEN CANCEL pad.

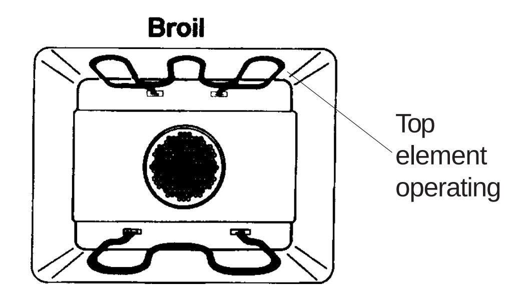
Broiling

Top element operates during broil. Broil can be used to cook foods which are normally broiled. Preheating is not required when using broil.



WARNING

- To avoid risk of fire, do not line the broiler grid with foil. Foil may trap grease on top of grid close to element causing a fire.
- Never leave oven unattended while broiling. Overcooking may result in a fire.



- Oven door must be closed while broiling.
- Remove excess fat from meat before broiling. Cut edges of meat to prevent curling.
- Place food on a cold ungreased broiling pan. If pan is hot, food sticks.
- Season meat after it has browned.
- Begin cooking using suggested rack levels in *Broiling Guide* section to test broiler results. If food is not browned enough, cook on a higher rack position. If food is too browned, cook on a lower rack position.
- All foods should be turned at least once except fish, which does not need to be turned.

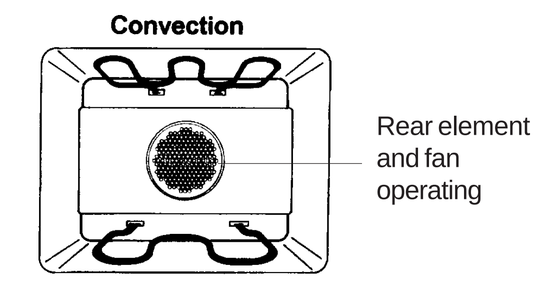
1. Center food on broiling grid and pan, and place in oven.
   - Oven door must be closed while broiling.
2. Press BROIL pad.
   - "BROIL" and "---" displays.
3. Press ▲ or ▼ to set from "HI", "5" thru "2", or "LO".
   - Oven begins to broil automatically. "BROIL", "ON" and "HI", "5" thru "2", or "LO" display.

Broiler Setting	Use
HI	Cooking red meats
5	Cooking pork
4	Cooking poultry
3	Cooking seafood
2	Cooking fruits and vegetables
LO	Toasting breads

4. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Convection

Rear element and fan operate during convection. Use convection for cooking pastries, souffles, yeast bread, cakes and cookies. Preheat oven for best results when using convection. Pans do not need to be staggered. Cooks approximately 25% quicker than bake.



1. Press CONV. pad.
   - "CONV" and "---°" display.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
   - Time of day, oven temperature, "CONV", and "ON" display.
   - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5 degree increments.
   - Temperature starts at 100°F and increases in 5° increments until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time. When cook temperature is reached preheat signal sounds
3. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

Timed Convection

1. Place food in oven.
2. Press COOK TIME pad.
   - "TIME", "CONV", and "--:--" display.
3. Press ▲ or ▼ pad until cooking time is displayed.
   - "TIME", "CONV", and "HR" display. "HR" does not display if less than a hour of time is set.
   - Cook time can be set up to 11 hours and 59 minutes.
   - 5 minutes minimum cooking time.
   - If cook time is entered and temperature not entered "BAKE" flashes and oven signals.
4. Press CONV. pad.
   - "CONV" and "---°" display.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
   - "TIME", "CONV", "ON", and "HR" display. "HR" does not display if less than a hour of time is set.
   - Cooking time begins to count down.
   - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5°F increments.
   - Temperature display increases in 5°F increments starting at 100°F until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time. When cook temperature is reached oven signals.
   - Preheat signal sounds when oven cavity reaches temperature.
   - When cooking time has elapsed, an end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

Delayed Convection

1. Place food in oven.
2. Press CONV. pad.
   - "CONV" and "---°" display.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
   - Time of day, oven temperature, "CONV", and "ON" display.
   - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5 degree increments.
4. Press STOP TIME pad.
   - Current time of day, "BAKE", "STOP", "TIME", "CONV", and display.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired stop time displays.
   - Stop time can be set 11 hours 55 minutes ahead of current time of day.
6. Press COOK TIME pad.
   - "BAKE", "TIME", and "CONV" display.
7. Press ▲ or ▼ pad until desired cooking time displays.
   - Maximum cooking time, "DELAY", "BAKE", "STOP", "TIME", "DELAY", and "CONV" display. When start time is reached "DELAY" no longer displays and "ON" displays.
   - 10 minutes minimum cooking time.
   - Electronic range control calculates start time.
   - To view cook time, press and hold COOK TIME pad.
   - When cooking time has elapsed, end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day.

To Cancel Remaining Cooking Time

Press OVEN CANCEL pad.

Self-Cleaning

- A small amount of smoke is normal when cleaning. Excessive smoke may indicate a failed gasket or too much food residue has been left in oven.
- Clean oven before it gets too dirty. Wipe up large spills before self-cleaning.
- Do not use cleaning cycle if oven light cover is not properly in place.



WARNING

To avoid risk of fire, clean excess spills from oven interior.



CAUTION

To avoid risk of personal injury, do not touch oven vents or areas around vents during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.

1. Prepare oven for self-cleaning.
   - Remove oven racks and all cooking utensils from oven.
   - Clean excess spills from oven interior.
   - Remove items from range top and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.
2. Press CLEAN pad.
   - “CLN”, “TIME”, and “--:--” display.
3. Press ▲ or ▼ pad to adjust cleaning time.
   - “3:00” displays when ▲ or ▼ is pressed.
   - Increase or decrease cleaning time by 5 minute increments.
   - Clean can be set from 2 to 4 hours. Minimum recommended cleaning time is 3 hours.
   - Oven begins to clean. “HR”, “CLN, “TIME”, “CLEAN”, “LOCKED”, and “ON” lights. “LOCKED” flashes in display when automatic door latch is locking.
   - When cleaning time has elapsed, end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. End of cycle signal sounds.
4. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - When oven has cooled to a safe temperature, door latch opens and “LOCKED” light flashes while opening. When oven has cooled enough to open door “LOCKED” light no longer displays and door can be opened.

Interrupt Self-Clean Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, door will unlock and can be opened.

Delayed Self-Cleaning

- A small amount of smoke is normal when cleaning. Excessive smoke may indicate there is a faulty gasket or too much food residue has been left in oven.
- Clean oven before it gets too dirty. Wipe up large spills before self-cleaning.
- Do not use cleaning cycle if oven light cover is not properly in place.



WARNING

To avoid risk of fire, clean excess spills from oven interior.



CAUTION

To avoid risk of personal injury, do not touch oven vents or areas around vents during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.

1. Prepare oven for self-cleaning.
   - Remove oven racks and all cooking utensils from oven.
   - Clean excess spills from oven interior.
   - Remove items from range top and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.
2. Press CLEAN pad.
   - “CLN”, “TIME”, and “--:--” display.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired amount of cleaning time is displayed.
   - “3:00” displays when ▲ or ▼ is pressed.
   - Increase or decrease cleaning time in 5 minute increments.
   - Clean can be set from 2 to 4 hours. Minimum recommended cleaning time is 3 hours.
4. Press STOP TIME pad.

5. Press ▲ or ▼ pad until desired stopping time appears in display.
   - Starting time is automatically calculated based on amount of cleaning time and stop time.
   - "DELAY", "CLN, "STOP", "TIME", :DELAY", "CLEAN", and "LOCKED" display. "LOCKED" flashes in display when automatic door latch is locking.
   - To view remaining cleaning time, press and hold CLEAN pad.
   - To view calculated stop time, press and hold STOP TIME pad.
   - When cleaning time has elapsed, end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. End of cycle signal sounds.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - When oven has cooled to a safe temperature, door latch opens and "LOCKED" light flashes while opening. When oven has cooled enough to open door "LOCKED" light no longer displays and door can be opened.

Interrupt Self-Clean Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, door will unlock and can be opened.

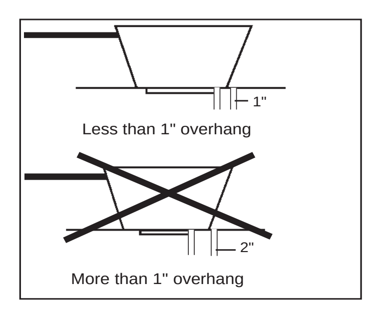
Child Lock Out

This feature disables oven control. Surface elements will heat when child lock out is on.

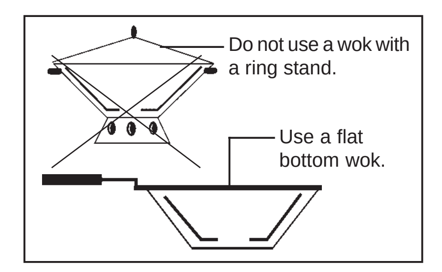
1. Press and hold BAKE and CLOCK pads simultaneously.
   - "OFF" displays.
2. Repeat step 1 to cancel child lock.

Cooking Utensils

- Use proper pan size. Do not use utensils that overhang element by more than 1 inch.



- Use care when using glazed cooking utensils. Some glass, earthenware, or other glazed utensils break due to sudden temperature changes.
- Select utensils without broken or loose handles. Handles should not be heavy enough to tilt pan.
- Select utensils with flat bottoms.
- Do not use a wok with a ring stand.



Utensils for Smoothtop

 **CAUTION**

Using cast iron cookware can damage cooking surface. Cast iron retains heat which can cause damage.

For best cooking results, use a pan with a flat bottom. Determine if pan has a flat bottom.

1. Rotate a ruler along bottom of pan. If pan is not flat, gaps between bottom of pan and edge of ruler occur.
2. A small groove or mark on a pan does not effect cooking times. However, if a pan has a gap, formed rings, or an uneven bottom, it does not cook efficiently and in some cases may not boil liquid.



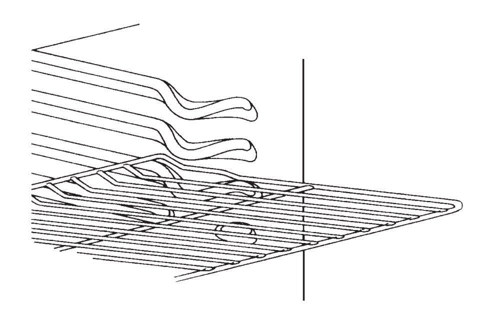
Utensil Material Charateristics		
Type	**Temperature Response**	**Uses**
Aluminum	Heats and Cools Quickly	Frying, Braising, Roasting
Cast Iron	Heats and Cools Slowly	Low Heat Cooking, Frying
Copper Tin Lined	Heats and Cools Quickly	Gourmet Cooking, Wine Sauces, Egg Dishes
Enamelware	Depends on Base Metal	Low Heat Cooking
Ceramic (Glass)	Heats and Cools Slowly	Low Heat Cooking
Stainless Steel	Heats and Cools at Moderate Rate	Soups, Sauces, Vegetables, General Cooking

Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time. When roasting, choose rack position based on size of food item.

Oven Rack Placement

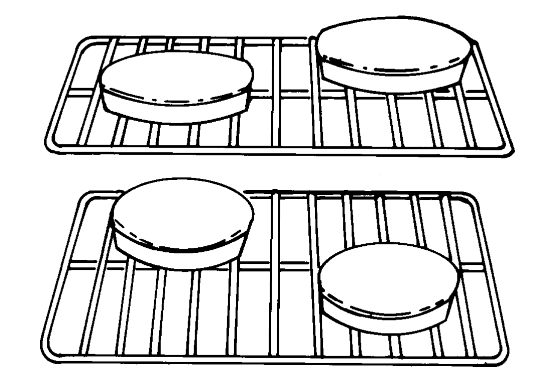
Position oven rack before turning oven on.

1. Pull rack forward to stop position.
2. Raise front edge of rack and pull until rack is out of oven.
3. Place rack in new rack position.
   - Curved edge of rack must be toward rear of oven.



Pan Placement

- Keep pans and cookie sheets 2 inches from oven walls.
- Stagger pans placed on different racks so one is not directly over the other.



Baking Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

	Rack Position *1=Highest* *5=Lowest*	**Oven Temperature** *Fahrenheit*	**Cooking Time** *Minutes*
Angel Food Cake	5	350	28-50
Biscuits	3 or 4	375-400	8-16
Muffins	3 or 4	400-425	17-23
Cookies	3 or 4	350-400	8-20
Cupcakes	3 or 4	350-400	18-30
Brownies	3 or 4	350	25-38
Layer cakes	3 or 4	350-375	27-40
Pound Cake	3 or 4	325-350	45-70
Fresh Pies	3 or 4	400-450	35-60
Frozen pies	3	400	40-65

Convection Baking Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	**Oven Temperature** Fahrenheit	**Cooking Time** Minutes
Angel Food Cake	325	28-40
Biscuits	350-375	8-16
Muffins	375-400	15-23
Cookies	325-350	7-18
Cupcakes	325-375	15-20
Brownies	325-350	25-35
Layer cakes	325-350	20-30
Pound Cake	325	40-60
Fresh Pies	375-425	40-60
Nut Bread	350	45-55

Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time. When roasting, choose rack position based on size of food item.

Food	**Oven Temperature** Fahrenheit	**Cooking Time** Hours	**Cooking Time** Minutes/Pound
Whole Chicken (4lbs to 5lbs)	375	1-1/2 to 1-3/4	
Whole Chicken (Over 5lbs)	375	1-3/4 to 2	
Turkey (6 lbs to 8 lbs)	325	3-1/2 to 4	
Turkey (8 lbs to 12 lbs)	325	4 to 4 1/2	
Turkey (12 lbs to 16 lbs)	325	5-1/2	
Turkey (16 lbs to 20 lbs)	325	5-1/2 to 7	
Turkey (20 lbs to 22 lbs)	325	7 to 8-1/2	
Duck (3 lbs to 5 lbs)	325	1-1/2 to 2	
Goose (6 lbs to 8 lbs)	325	3 to 3-1/2	
Beef Roast (Rare)	325		20-25
Beef Roast (Medium)	325		26-30
Beef Roast (Well)	325		33-35
Rolled Roast (Rare)	325		36-40
Rolled Roast (Medium)	325		36-40
Rolled Roast (Well)	325		43-45
Fresh Whole Ham	325		22-28
Pork Loin	325		35-40
Pork Shoulder, Butt	325		40-45
Pork Picknic Shoulder	325		35-40
Mild Cured Ham Picnic, Shoulder	350		35-35

Convection Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time. When roasting, choose rack position based on size of food item.

Food	**Oven Temperature** Fahrenheit	**Cooking Time** Hours	**Cooking Time** Minutes/Pound
Whole Chicken (4lbs to 5lbs)	325	1-1/2 to 2	
Whole Chicken (Over 5lbs)	325	2 to 2-1/2	
Turkey (6 lbs to 8 lbs)	275	3 to 3-1/2	
Turkey (8 lbs to 12 lbs)	275	3-1/2 to 4 1/2	
Turkey (12 lbs to 16 lbs)	275	4-1/2 to 5-1/2	
Turkey (16 lbs to 20 lbs)	275	5 to 7	
Turkey (20 lbs to 22 lbs)	275	7 to 8	
Duck (3 lbs to 5 lbs)	275	1 to 1-1/2	
Goose (6 lbs to 8 lbs)	275	1 to 1-1/2	
Beef Roast (Rare)	275		15-20
Beef Roast (Medium)	275		25-30
Beef Roast (Well)	275		30-35
Rolled Roast (Rare)	275		20-25
Rolled Roast (Medium)	275		25-35
Rolled Roast (Well)	275		35-45
Fresh Whole Ham	275		20-25
Pork Loin	275		30-35
Pork Shoulder, Butt	275		35-40
Pork Picknic Shoulder	275		30-35
Mild Cured Ham Picnic, Shoulder	275		20-35

Broiling Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	**Thickness (doneness)**	**Rack Position** *1=Highest 5=Lowest*	**Cooking Time** *Minutes*
Beef Ground	3/4” to 1”	3	10-15
Beef Steaks	1 (med)	2	12-14
Beef Steaks	1 (well)	2	20
Beef Steaks	1 1/2” (med)	2	20-25
Beef Steaks	1 1/2” (well)	2	30
Fish Fillets and Steaks		3	12-18
Pork Chops or Steak	1”	2	12-14
Pork Chops or Steak	1 1/2”	2	20-25
Bacon		3	10-15
Ham Slice (precooked)	1/2”	2	19-20
Ham Slice	1”	2	20-30

Dehydration Chart

Set convection temperature to minimum setting.

Food	Drying Time	Results
Apples	4 to 6 hours	Leathery Soft
Bananas	16 to 20 hours	Leathery
Mushrooms	3 to 4 hours	Leathery, Dry
Carrots	3 to 7 hours	Dry, Brittle
Parsley	45 to 90 minutes	Dry, Crumbly
Orange/Lemon Peel	1 to 2 hours	Hard, Tough

Removing Oven Door



CAUTION

To avoid personal injury or property damage, handle oven door with care.

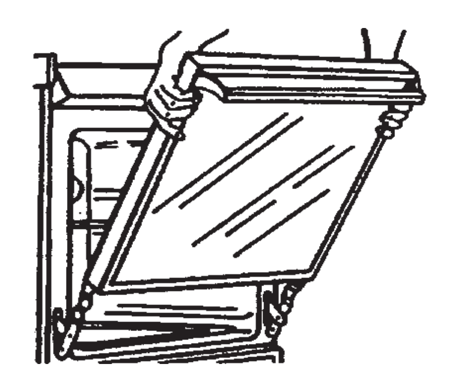
- Door is heavy and can be damaged if dropped.
- Avoid placing hands in hinge area when door is removed. Hinge can snap closed and pinch hands.
- Do not scratch or chip glass, or twist door. Glass may break suddenly.
- Replace door glass if damaged.



CAUTION

To avoid personal damaging oven door, do not lift or move range by oven door handle. Glass can break.

1. Close door to first stop.
2. Remove screws on each side of lower oven door.
3. Grasp door firmly on each side and lift upward until door is off hinges.
   - Do not lift door by handle. Glass can break.
   - Only push hinges closed once oven door is removed if necessary. Use both hands when closing hinge. Hinge snaps closed.



Replacing Oven Light

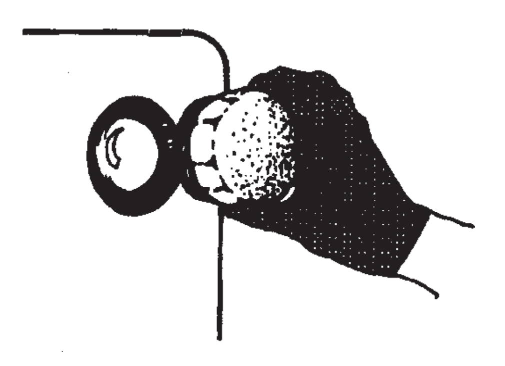


WARNING

To avoid risk of burns or electrical shock, disconnect electrical supply to range before changing light bulb.

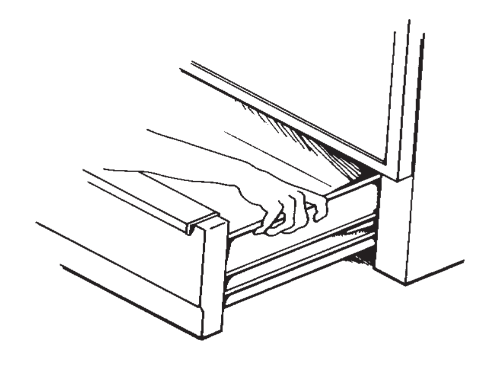
- Before replacing light bulb make sure bulb is cool.
- Wear protective gloves.
- Do not operate oven without bulb and cover in place.

1. Disconnect electrical supply.
2. Remove oven door if desired.
3. Unscrew light bulb cover and then light bulb. Turn counterclockwise.
4. Replace light bulb with 120 volt, 40 watt appliance bulb.
   - Do not overtighten bulb or light bulb cover. They may be difficult to remove later.
5. Replace light bulb cover and oven door before use.
6. Reconnect power supply.



Removing Storage Drawer

1. Slide drawer out until it stops.
2. Grasp drawer sides near back of drawer.
3. Lift up and out.
   - Reverse to reinstall.



Cleaning

Part	Materials to Use	General Directions
Bake and Broil, Element		Do not clean bake element or broil element. Any soil will burn off when element is heated. Bake element is hinged and can be lifted to clean oven bottom.
Broiler Pan and Grid	Soap and a Nonabrasive Plastic Scouring Pad	Drain fat, cool pan and grid slightly. (Do not let soiled pan and grid stand in oven to cool.) Sprinkle with soap. Fill the pan with warm water. Let pan and grid stand for a few minutes. Wash or scour if necessary. Rinse and dry. The broiler pan and grid may also be cleaned in the dishwasher.
Control Knobs	Mild Soap and Water	Pull off knobs. Wash gently but do not soak. Dry and return controls to oven, making sure to match flat area on the knob to the flat area on shaft.
Inside Oven Door	Soap and Water	Clean the outside of the door and the window area with warm soapy water. Do not clean the oven door gasket. Gasket should not be moved while cleaning. Avoid getting any cleaning materials on gasket.
Outside Finish	Soap and Water	Wash all glass with cloth dampened in soapy water. Rinse and polish with a dry cloth. If knobs are removed, do not allow water to run down inside surface while cleaning.
Oven Interior Surfaces	Soap and Water	Cool before cleaning. Frequent wiping with mild soap and water prolongs time between self-cleanings. Be sure to rinse thoroughly.
Oven Racks and Storage Drawer	Soap and Water	For heavy soil, clean by hand and rinse thoroughly. Remove the drawer and racks for ease in cleaning. Be sure drawer is dry before replacing.

Cleaning Smooth Top Range Top

Problem	Cause	To Prevent	To Remove
Brown streaks and specks	Cleaning with a sponge or cloth containing soil laden detergent water.	Use smoothtop cleaner conditioner with clean damp paper towel.	Use light application of smoothtop cleaner conditioner with clean damp paper towel.
Blackened, burner-on spots	Spatters or spillovers landing on a hot cooking area or accidental melting of plastic film like a bread bag.	Wipe all spillovers when it is safe to touch cooking surface. Do not place plastic items on warm cooking area.	Clean area with smoothtop cleaner conditioner with clean damp paper towel, nonabrasive nylon pad, or scouring brush. If spot is not removed, allow cooktop to cool and carefully scrape area with a single edge razor blade held at a 30 degree angle.
Fine brown gray lines or fine scratches or abrasions which have collected soil	Course particles, like salt, become embedded in top if trapped under pan. Using abrasive cleaning materials. Scratches from rough ceramic, glass or ceramic coated cookware.	Wipe bottom of cookware before cooking. Clean top daily with smoothtop cleaner conditioner with clean damp paper towel. Do not use ceramic or ceramic coated cookware.	Fine scratches are not removable but can be minimized by daily use of smoothtop cleaner conditioner.
Smearing or streaking	Using to much smoothtop cleaner conditioner or using a soiled dish cloth.	Use small amounts of smoothtop cleaner conditioner. Rinse area thoroughly before drying. Use only clean damp paper towel, nonabrasive nylon pad, or scouring brush.	
Metal or silver/gray marks	Sliding or scrapping metal utensils across top.	Do not slide metal objects across top.	Remove marks before top is used again. After top cools, clean marks with smoothtop cleaner conditioner with clean damp paper towel, nonabrasive nylon pad, or scouring brush. Rinse thoroughly and dry.
Pitting or flaking	Boilovers of sugar syrup on a hot range top can cause pitting if not removed immediately	Watch sugar and syrups carefully to avoid boilovers.	Turn control to “LO” setting. Using several papertowels. Allow cooktop to cool and carefully scrape area with a single edge razor blade held at a 30 degree angle.
Hard water spots	Condensation from cooking can cause minerals found in water and acids in food to drip onto range top and cause gray deposits. Spots are often so thin they appear to be in or under range top.	Make sure bottom of cookware is dry before cooking. Daily use of smoothtop cleaner conditioner helps keep top free of hard water, mineral deposits and food discoloration.	Mix smoothtop cleaner conditioner with water and apply thick paste to stained area. Scrub vigorously. If stain is not removed, reapply cleaner and repeat process. Also try cleaning process of smearing and streaking.

Before Calling for Service

Problem	Check
Oven light not working	Check for loose bulb. Check for burned out bulb; replace with 40 watt appliance bulb.
Oven not heating	Confirm range is plugged in. Check for tripped circuit breaker.
Oven door will not open	Wait for oven to cool. Door latch will release automatically. Unlatch door when cool.
Range top gets warm during use	This is normal.
Oven temperature is not accurate	Store bought oven thermometers do not measure oven temperature accurately. An accurate digital thermometer is necessary to calibrate oven. Check for blocked heat vents. Aluminum foil alters oven temperature. Confirm correct utensil is used for cooking.
Longer convection cooking times, convection fan not running, or F9 shows in display.	Oven door not completely closed.
Oven element cycles on and off	This is normal when baking or roasting.

Adjusting Thermostat

Oven temperature has been factory calibrated and tested. In unlikely event that oven consistently overcooks or undercooks food, make following adjustment.

1. Push *BAKE* pad.
2. Push ▲ or ▼ until an oven temperature greater than 500°F displays.
3. Immediately push and hold *BAKE* pad until “00” displays, approximately 5 seconds.
4. To decrease oven temperature (for a cooler oven), Push ▲ or ▼ until negative numbers appear. Oven can be adjusted from -05° to -35° lower. To avoid over adjusting oven move temperature -5° each time.
5. To increase oven temperature (for a warmer oven), Push ▲ or ▼ until positive numbers appear. Oven can be adjusted from 5° to 35° higher. To avoid over adjusting oven move temperature 5° each time.
6. Push *OVEN CANCEL* button. Temperature adjustment will be retained even through a power failure.

Common Questions

Should the oven maintain a constant temperature on an oven thermometer?

- To maintain a temperature for baking, the oven cycles on and off. The temperature may vary up to 25°F higher or lower than the oven temperature set on the control.

Is there a problem if the oven smokes the first few times it is turned on?

- Some minor smoking is normal when using oven first few times.

Should there be an odor or smoke while self-cleaning the oven?

- There may be some smoke and odor during the first few cleaning cycles. If there is excessive smoke or odor, too much soil remains in the bottom of the oven. If the oven smokes excessively, turn off the oven, wait for the oven to cool and wipe away the excess soil. Reset the clean cycle.

Can the timer be used during automatic cooking?

- The timer can be used any time. The timer functions independently from the oven cooking functions. Always cancel the timer using TIMER ON/OFF pad to avoid canceling the cooking function.

Service Tones and Codes

Electronic range control has a self-diagnostic system. Self-diagnostic system sounds a series of short, rapid beeps and shows a “F-code” in display when there is a problem. When electronic range control signals a problem, follow steps listed below.

1. Record “F-code” shown.
   - F1—pad malfunction.
   - F2—high oven temperature.
   - F3—temperature sensor malfunction.
   - F4—temperature circuit malfunction.
   - F5—control malfunction.
   - F9—door switch sensor malfunction or oven door not completely closed.
2. Disconnect electrical supply.
   - Pressing TIMER ON/OFF pad or disconnecting electrical supply may eliminate “F-code”. If failure continues, contact an authorized servicer.
3. Contact an authorized servicer to check range.

Índice

Identificación del modelo

Complete la tarjeta de registro que se adjunta y devuélvala enseguida. Si esta tarjeta no está, llame al Departamento de Asuntos del Cliente al 1-800-843-0304 dentro de los EE.UU., o al 1-319-622-5511 fuera de los EE.UU.

Cuando se ponga en contacto con Amana, proporcione la información sobre el producto. Dicha información se encuentra en la placa de identificación del producto y que se localiza en el marco del horno detrás de la gaveta de almacenaje. Anote la siguiente información:

Número de modelo: ______________________________
Número de fabricación: ___________________________
Número de serie o S/N: ___________________________
Fecha de compra: ________________________________
Nombre y dirección del distribuidor: ________________
____
____
____

Guarde una copia de la factura de venta para una futura referencia o en caso de que necesite un servicio de garantía. Si tiene alguna pregunta o para localizar a un técnico autorizado de servicio, llame al 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) dentro de los EE.UU. o al 1-319-622-5511 fuera de los EE.UU. Un técnico autorizado de servicio debe efectuar el servicio de garantía. Amana Refrigeration Inc. también recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado si necesita servicio después de que caduque la garantía.

Plan de servicio extendido Asure™

Amana ofrece un servicio de protección a largo plazo para su nueva estufa. El Plan de servicio extendido Asure™ está diseñado especialmente para complementar la excelente garantía de Amana. Asure™ le proporciona una económica protección por hasta 3 años adicionales. Este plan cubre piezas, mano de obra y gastos de transportación. Llame al 1-800-528-2682 para solicitar más información.

Instrucciones importantes de seguridad



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de que la estufa se ladee, debe asegurarla con el(los) soporte(s) estabilizador(es). Para asegurarse de que dicho(s) soporte(s) se instaló(aron) adecuadamente, saque la gaveta de almacenaje y vea debajo de la estufa con la ayuda de una linterna. El(los) soporte(s) debe(n) estar embragados en la esquina posterior de la estufa.





- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN LADEAR**
- **PODRÍAN OCASIONARSE LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL(LOS) SOPORTE(S) ESTABILIZADOR(ES) QUE VIENEN CON LA ESTUFA**
- **VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN**



ADVERTENCIA

Para evitar lesiones personales, no se siente, pare o apoye en la puerta ni en la gaveta del horno.



ADVERTENCIA

Para evitar una descarga eléctrica, lesiones personales o la muerte, asegúrese que su estufa haya sido conectada a tierra correctamente, y siempre desconéctela del suministro eléctrico principal antes de realizar en ella cualquier tipo de servicio.



ADVERTENCIA

Este artículo contiene o produce una o más sustancias químicas que pueden causar la muerte o enfermedades graves y que se conocen en el Estado de California por causar cáncer, defectos congénitos u otros daños en el sistema reproductivo. Para reducir el riesgo que representan las sustancias presentes en el combustible o producidas por la combustión de éste, asegúrese de que este artículo esté instalado, operado y mantenido de acuerdo con las instrucciones que este folleto contiene.

TODOS LOS ARTÍCULOS

1. Instalación adecuada. Asegúrese de que un técnico calificado instale y conecte a tierra adecuadamente su estufa.
2. Nunca use su estufa para calentar una habitación.
3. No deje solos a los niños. Los niños no se deben dejar solos ni desatendidos en el área donde se está usando la estufa. Nunca les permita sentarse ni pararse en ninguna parte de la estufa.
4. Use ropa adecuada. Cuando use la estufa no use ropa holgada ni adornos colgantes.
5. Servicio realizado por el usuario. No repare ni reemplace ninguna pieza de la estufa a menos que se así recomiende específicamente en el manual. Todas las demás operaciones se deben referir a un técnico calificado.
6. Almacenaje de materiales en o dentro de la estufa. No se deben almacenar materiales inflamables en un horno ni cerca de las unidades superficiales.
7. No use agua para extinguir incendios causados por grasa. Sofoque el fuego o la flama, o use extinguidores con sustancias químicas secas o de tipo espuma.
8. Use solo agarracazuelas secos. Los agarracazuelas húmedos o mojados en contacto con superficies calientes pueden producir vapor y ocasionar quemaduras. No deje que el agarracazuelas entre en contacto con los elementos. No use toallas ni paños voluminosos.

UNIDADES SUPERFICIALES PARA COCINAR

1. Use un utensilio de tamaño adecuado. Esta estufa está equipada con una o más unidades superficiales de diferente tamaño. Seleccione utensilios con fondo plano lo suficientemente grandes para cubrir el elemento de calentamiento de la unidad superficial. El uso de utensilios más pequeños expondrán una parte del elemento de calentamiento al contacto directo, lo que puede ocasionar la inflamación de la ropa. La relación adecuada de utensilio a quemador también aumentará la eficiencia.
2. Nunca deje las unidades superficiales desatendidas cuando están en los ajustes de calor más altos. Los derrames producto de la ebullición pueden producir humo o residuos grasosos que se pueden inflamar.
3. Forros protectores. No utilice papel de aluminio para forrar la parte inferior del horno. La instalación inadecuada de estos forros podría dar como resultado riesgo de descarga eléctrica o de fuego.
4. Utensilios esmaltados para cocinar. No use utensilios de vidrio, cerámica, barro ni otros utensilios esmaltados, ya que pueden dañar la superficie lisa y se pueden romper debido a un cambio repentino de la temperatura.
5. Los mangos de los utensilios se deben voltear hacia adentro y no deben extenderse sobre unidades superficiales adyacentes. Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, inflamación de materiales inflamables y derrames debidos a un contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio se debe colocar de manera que esté hacia adentro, y que no se extienda sobre unidades superficiales adyacentes.

HORNOS

1. Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje que el aire o el vapor caliente se escape antes de sacar o meter alimentos.
2. No caliente utensilios que tengan alimentos y que estén cerrados. La acumulación de presión puede causar que el utensilio explote y ocasionar lesiones personales.
3. Mantenga los orificios de ventilación del horno sin obstrucciones.
4. Colocación de las parrillas del horno. Siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado cuando el horno esté frío. Si se quita una parrilla mientras el horno está caliente, no permita que el agarracazuelas entre en contacto con el elemento de calentamiento del horno.

HORNOS DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA

1. No limpie el empaque de la puerta. El empaque de la puerta es esencial para el buen sellado de la misma. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover este empaque.
2. No use limpiadores para hornos. No debe usar ninguna clase de limpiadores comerciales para hornos ni recubrimientos protectores para el forro del horno, en o alrededor de cualquier parte del forro.
3. Limpie solo las piezas listadas en el manual.
4. Antes de la limpieza automática del horno. Saque la bandeja para tostar, las parrillas del horno y otros utensilios.
5. Quite todos los artículos de la superficie de la estufa y del protector posterior.

SUPERFICIES DE VIDRIO/CERÁMICA PARA COCINAR

1. No cocine en una superficie que esté rota. Si la superficie para cocinar está rota, las soluciones de limpieza y los alimentos derramados pueden penetrar a su través y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.
2. Limpie cuidadosamente la superficie para cocinar. Si usa una esponja o paño húmedo para limpiar los alimentos derramados sobre un área para cocinar que esté caliente, tenga cuidado de evitar las quemaduras producidas por el vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores tóxicos si se aplican a una superficie caliente.

CAMPANAS DE VENTILACIÓN

1. Limpie frecuentemente las campanas de ventilación. No permita la acumulación de grasa en la campana ni en el filtro.
2. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, apague el ventilador. El ventilador, si está operando, puede extender la flama.

En caso de incendio

Pueden ocurrir incendios a causa del cocido excesivo de los alimentos o de la presencia de grasa en exceso. Aunque es muy poco probable que se produzca un incendio, si ocurre uno proceda de la siguiente manera:

Fuego en los elementos superficiales

1. Sofoque el fuego con una tapa no inflamable o con bicarbonato de sodio, o use un extinguidor Clase ABC o BC. No use agua, sal ni harina.
2. Tan pronto como sea seguro hacerlo, apague los controles de la superficie.

Fuego en el horno

1. Si ve que sale humo del horno, no abra la puerta del horno.
2. Apague el control del horno.
3. Como precaución adicional, interrumpa la energía en el disyuntor principal o en la caja de fusibles.
4. Encienda el ventilador para eliminar el humo.
5. Permita que los residuos de alimentos o la grasa se quemen en el horno. No abra la puerta del horno.
6. Si persisten el humo y el fuego llame al departamento de bomberos.
7. Si hay algún daño en los componentes, llame a un técnico de servicio autorizado antes de volver a usar la estufa.

Precauciones

- No cocine alimentos directamente en la superficie de la estufa, siempre use utensilios para cocinar.
- No combine productos domésticos de limpieza. Las combinaciones de productos químicos pueden dar resultados indeseables o hasta peligrosos.
- No ponga artículos de plástico sobre áreas para cocinar que estén calientes. Se pueden pegar y fundir.
- No deslice objetos ásperos en la superficie de la estufa, ya que se pueden ocasionar rayones o marcas en el metal.
- No use utensilios que tengan la parte inferior áspera ya que pueden rayar la superficie lisa de la estufa. No se deben usar utensilios de cocina de vidrio ni de cerámica.
- No use esponjas ni paños de la cocina húmedos para limpiar la superficie de la estufa. Se puede acumular una película de agua con detergente sucia en la superficie de la estufa. Si esto sucede, la crema acondicionadora de limpieza Amana elimina este tipo de manchas.
- No caliente grasa a menos que usted esté cerca. La grasa se puede inflamar si se calienta en exceso al derramarse sobre superficies calientes.
- No permita que el líquido de los alimentos se evapore ya que se podría ocasionar daño a las superficies para cocinar y al utensilio.
- No utilice la superficie de la estufa como tabla para cortar.
- No utilice la estufa como área de almacenaje ni como mostrador para exhibición.

Instalación

Material de embalaje
Quite todo el material de embalaje que protege a la estufa. Los residuos de la cinta adhesiva se pueden quitar con un paño suave y con alcohol.

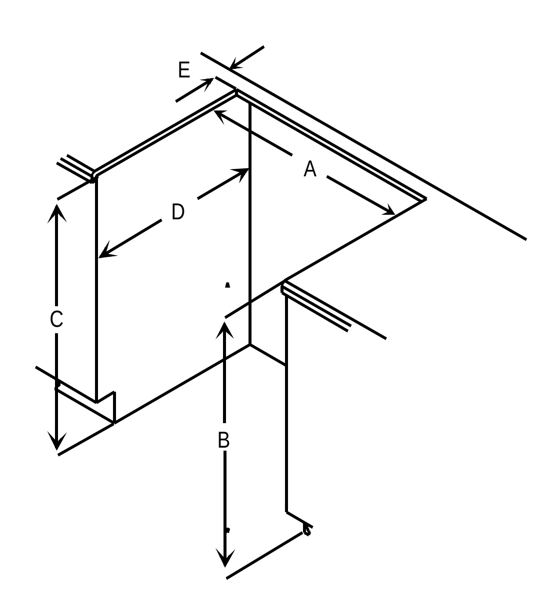
Ubicación de la estufa
Underwriter's Laboratories Inc. especifica que la estufa se puede instalar nivelada con gabinetes de base derecha y de base izquierda y con una pared vertical en la parte posterior. La estufa también se puede instalar nivelada con una pared vertical a la izquierda o a la derecha que se extiende 36 pulgadas arriba de la altura de un mostrador estándar.



ADVERTENCIA

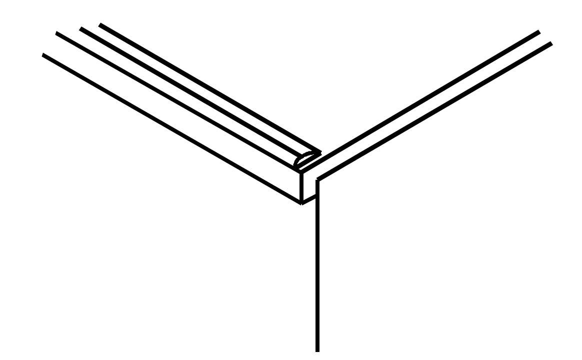
Para evitar quemaduras o incendio al tratar de alcanzar algún objeto sobre las unidades superficiales calientes, se debe evitar que haya espacios de almacenaje en la parte del gabinete que se localiza arriba de la estufa. Si se va a proporcionar espacio de almacenaje en el gabinete, se puede reducir el riesgo mencionado instalando una campana para la estufa que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior del gabinete.

Gabinete estándar y altura y profundidad del mostrador



A—De 30⅛ a 30¼ pulgadas
B—36 pulgadas, estándar
C—35 pulgadas, estándar
D—23 pulgadas, estándar
E—½ pulgada como mínimo

Borde frontal del mostrador
Es posible que se requiera cortar el borde frontal del mostrador para que quepa una estufa de 31 pulgadas de ancho. Deje ½ pulgada a cada lado para la superposición de la estufa y el mostrador.



Altura irregular de gabinetes y mostradores
Los mostradores como por ejemplo los de azulejos de cerámica pueden hacer que el gabinete y el mostrador tengan una altura mayor de 36 pulgadas. Cuando el mostrador tiene una altura mayor que 36 pulgadas siga las instrucciones que se presentan a continuación.

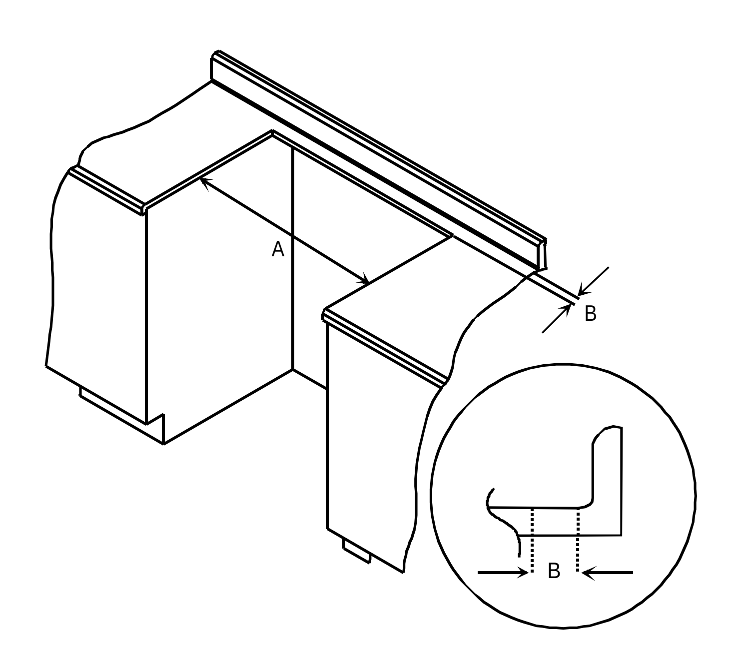
1. Eleve las patas de nivelación hasta el nivel máximo.
2. Mida la distancia desde el piso hasta la parte superior de la estufa. Si la medida es menor que la altura del mostrador, se debe colocar una cuña en el piso.
3. Coloque una cuña en el piso usando una pieza de madera contrachapada del mismo tamaño que la abertura de la estufa. Fije la madera al piso. La madera debe estar tan fija como el piso original.
4. Instale un soporte estabilizador y coloque la estufa en su lugar.
   - Vea la sección "Instalación del soporte estabilizador".

Abertura del mostrador

Instalación en mostrador tipo isla

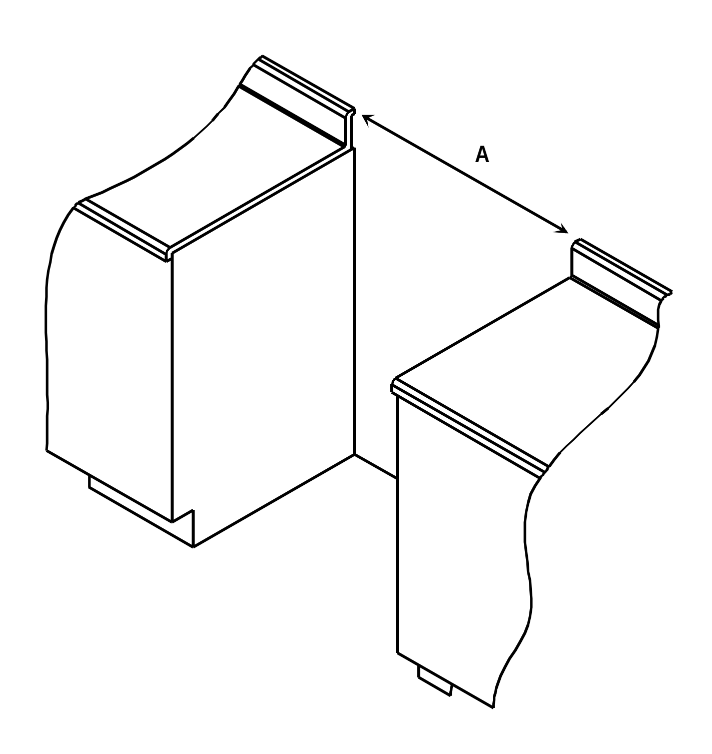
A—25 pulgadas
B—De $30^{1}/_{8}$ a 30¼ pulgadas

Mostrador con protector posterior



A—De $30^{1}/_{8}$ a 30¼ pulgadas
B—Un mínimo de ½ pulgada comenzando en un plano horizontal

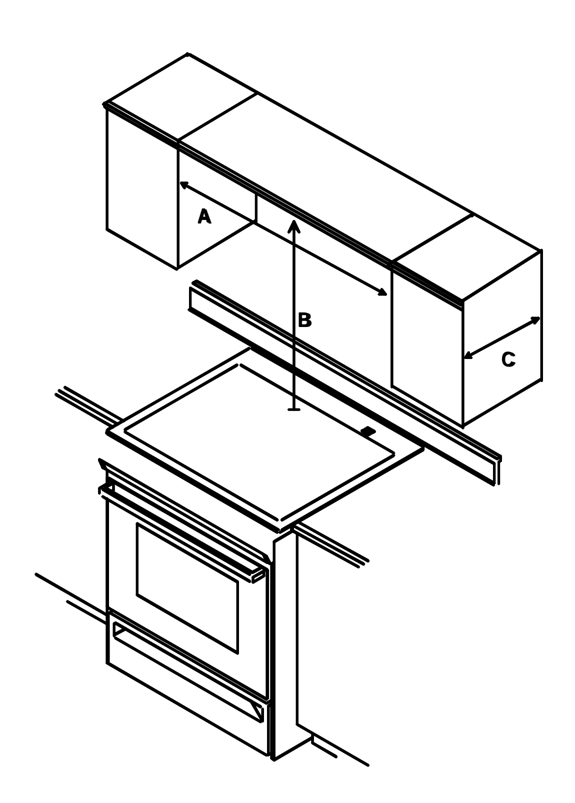
Mostrador sin protector posterior



A—De $30^{1}/_{8}$ a 30¼ pulgadas Juego de protección posterior AXF100 disponible en W—(Blanco), E—(Ébano), o L—Almendra. Para comprar un juego de protección posterior póngase en contacto con un distribuidor autorizado Amana.

Distancia mínima a superficies combustibles

- La distancia mínima a la pared posterior es de 0 pulgadas.
- La distancia mínima a una pared vertical a la derecha o a la izquierda es de 0 pulgadas.
- La distancia mínima al mostrador/gabinete a cada lado es de 0 pulgadas.
- Una distancia mínima de 30 pulgadas entre la superficie superior para cocinar y la parte inferior de un gabinete de madera o de metal no protegido.
- Una distancia mínima de 24 pulgadas entre la superficie para cocinar y el gabinete de madera o de metal protegido que se encuentre arriba de la estufa. La parte inferior del gabinete debe estar protegida con cartón grueso de al menos ¼ de pulgada de grosor, con acero laminado MSG no menor del No. 28, acero inoxidable de 0,015 pulgadas de ancho y cobre de 0,024 pulgadas de ancho.



A—Un mínimo de 30 pulgadas
B—Un mínimo de 30 pulgadas no protegido/24 pulgadas protegido
C—Un máximo de 13 pulgadas

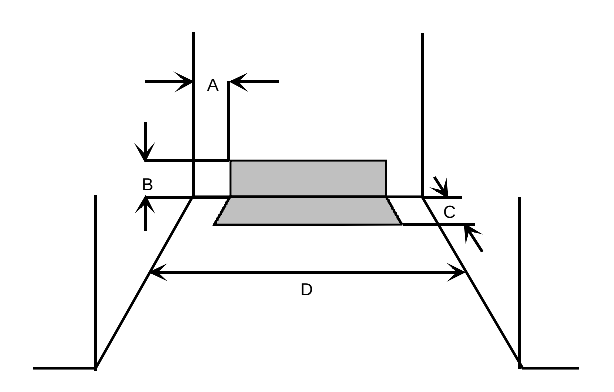
Requerimientos de voltaje

El voltaje de línea no debe exceder el voltaje de régimen. Un voltaje de línea menor que el voltaje de régimen dará como resultado un calentamiento lento. El sistema de conexiones eléctricas debe cumplir con las normas de Underwriters Laboratories, Inc. y con el Código Eléctrico Nacional. La instalación debe cumplir con todos los códigos de construcción locales, municipales y estatales y con todas las regulaciones locales de servicios. La estufa solo debe estar conectada al circuito de suministro que se especifica en la placa de identificación de la estufa.

Esta estufa requiere 3 cables, 120/240 voltios, 60 Hertzios C.A. Consulte la placa de capacidad de funcionamiento que viene pegada a la estufa para ver la capacidad en kilovatios. Las conexiones eléctricas y los fusibles de la casa deben cumplir con los códigos locales sobre conexiones eléctricas. Si no aplican los códigos existentes, haga las conexiones de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional.

Ubicación del suministro de energía

Las áreas sombreadas en el dibujo muestran la distancia de la estufa necesaria para hacer las conexiones eléctricas.



A—3 pulgadas
B—7 pulgadas
C—6 pulgadas
D—30⅛ a 30¼ pulgadas

Requerimientos del cable de alimentación

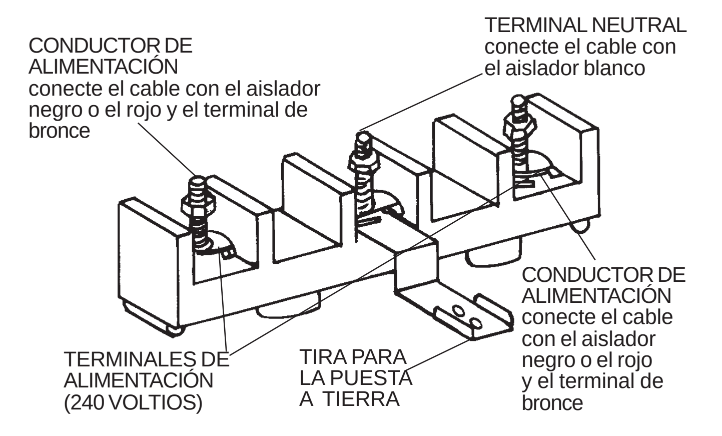
No se proporciona un cable de alimentación con esta estufa. El cable de alimentación debe estar listado por U.L. y cumplir con las normas del Código Eléctrico Nacional (NEC por sus siglas en inglés) y de la Asociación de Fabricantes de Casas Móviles. El cable debe tener una capacidad nominal mínima de 250V-50 AMP, estar equipado con un enchufe de configuración congruente con NEMA, y los conductores deben tener terminales de bucle cerrado (tipo anillo) en la estufa.

- Para uso residencial se permiten enchufes para cable de tres conductores, NEMA 10-50P.
- En la mayoría de las instalaciones de casas móviles se requieren enchufes para cable de cuatro conductores, NEMA 14-50P, pero también se pueden usar para residencias.

En la fábrica la estufa se conectó a tierra en el terminal central (niquelado) del bloque terminal, de acuerdo con el Código Eléctrico Nacional (sección 2560). Cuando se requiera una conexión a tierra por separado, debido a los requerimientos de algún código local, desconecte la tira para puesta a tierra del bloque terminal. Conecte un cable de puesta a tierra al marco de la estufa usando **solamente** el tornillo de puesta a tierra que se retiró de la tira para la puesta a tierra.

Bloque terminal de la estufa

El bloque de conexión se localiza en la parte inferior trasera de la estufa, detrás del panel de la cubierta posterior. Retire el tornillo de la cubierta posterior. Directamente debajo del bloque terminal hay un orificio para el cable de servicio del suministro eléctrico. No se proporciona el cable de alimentación con esta estufa.



El bloque terminal está aprobado solamente para una conexión con cable de cobre, NO cableado de aluminio. Si se va a conectar un sistema de aluminio tipo doméstico, se sugiere que se lleve a cabo el siguiente procedimiento.

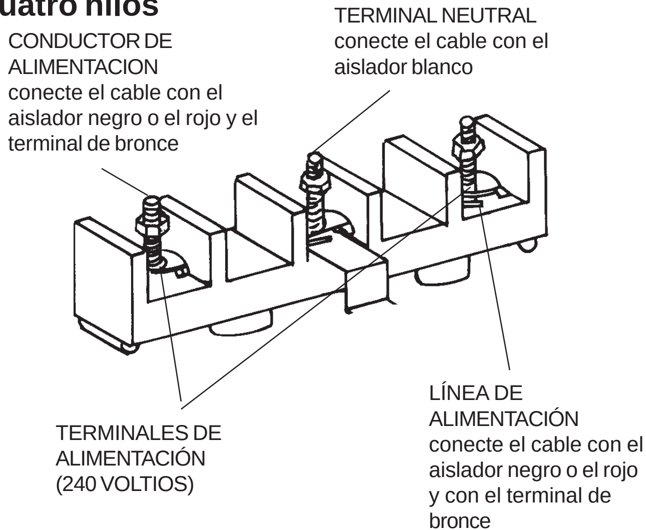
1. Conecte un tramo de cable de cobre para construcción al bloque terminal con terminales tipo anillo.
2. Empalme los cables de cobre a las conexiones de aluminio usando los conectores especiales para tal propósito, certificados por Underwriters Laboratories y que están diseñados para la conexión de cobre y aluminio. Siga el procedimiento recomendado por el fabricante del conector.
3. El tipo de cable usado, la ubicación y la caja de empalmes deben cumplir con los códigos locales.

NOTA: Solamente se debe usar un cable de alimentación especialmente diseñado para usarse con estufas. Para hacer la instalación en una casa móvil, o en un área donde los códigos locales no permiten la conexión a tierra por medio del terminal neutro, se debe usar un cable de 4 hilos.

Instalación del cable de alimentación de 3 hilos

1. Quite la cubierta posterior del compartimiento del cableado.
2. Coloque un protector contra tensión (abrazadera alada) en el orificio de acceso del cable, que se encuentra debajo del bloque terminal.
   - Introduzca las alas a través del orificio, comenzando por la parte inferior.
   - Los orificios para los tornillos en la abrazadera deben estar debajo del panel de montaje.
3. Coloque el cable a través del protector contra tensión.
   - Conecte el cable neutral (central) o el blanco en el terminal central del bloque terminal.
4. Conecte el conductor de alimentación, el cable rojo o el cable negro al lado izquierdo del terminal de alimentación.
5. Conecte el conductor de alimentación, el cable rojo o el cable negro al lado derecho del terminal de alimentación.
6. Después de que haya colocado los cables en los terminales, fíjelos con las tuercas hexagonales que se proporcionan.
   - Apriete firmemente las tuercas para asegurarse que la conexión eléctrica sea adecuada.
7. Coloque el tornillo a través del protector contra tensión y apriételo.
8. Vuelva a colocar la cubierta posterior del compartimiento del cableado.

Instalación del cable de alimentación de cuatro hilos





ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica de consecuencias graves o la muerte, el cable de conexión a tierra se debe conectar en el marco de la estufa usando el tornillo de puesta a tierra que se proporciona. El cable de puesta a tierra no debe entrar en contacto con ningún otro terminal.

1. Quite la cubierta posterior del compartimiento del cableado.
2. Coloque el protector contra tensión (abrazadera alada) en el orificio de acceso del cable que se encuentra debajo del bloque terminal.
   - Introduzca las alas a través del orificio, comenzando por la parte inferior.
   - Los orificios para los tornillos en la abrazadera deben estar debajo del panel de montaje.
3. Quite la tira para la puesta a tierra que está conectada al terminal central en el bloque terminal.
   - No se necesita la tira en esta instalación.
   - Quite el tornillo verde de puesta a tierra y guárdelo para usarlo en el paso 7.
4. Coloque el cable a través del protector contra tensión.
   - Conecte el cable neutral (central) o el blanco en el terminal central del bloque terminal.
5. Conecte el conductor de alimentación, el cable rojo o el cable negro al lado izquierdo del terminal de alimentación.
6. Conecte el conductor de alimentación, el cable rojo o el cable negro al lado derecho del terminal de alimentación.
7. Conecte el cable verde o desnudo en la parte posterior de la estufa usando el tornillo verde de puesta a tierra que se quitó en el paso 3.
8. Fije los cables con las tuercas hexagonales que se proporcionan.
   - Apriete firmemente las tuercas para asegurarse que la conexión eléctrica sea adecuada.
9. Coloque el tornillo a través del protector contra tensión, apriételo y vuelva a colocar la cubierta posterior del compartimiento del cableado.

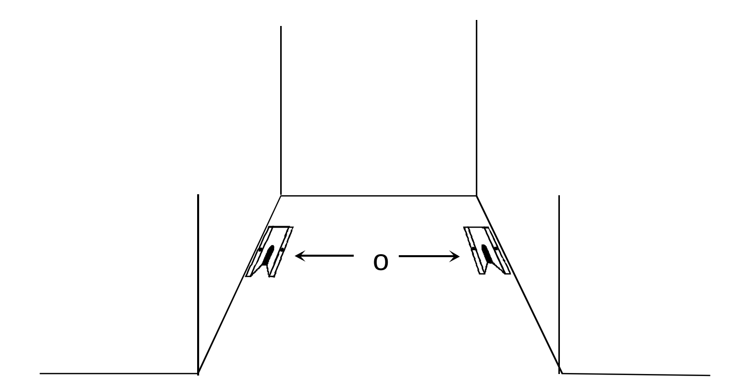
Conversión de un cable de alimentación de 3 a uno de 4 hilos

1. Quite la cubierta posterior del compartimiento del cableado.
2. Quite el tornillo del protector contra tensión de la parte inferior y consérvelo para su uso posterior.
3. Remueva el tornillo y las tuercas hexagonales del bloque terminal y guárdelos para uso futuro.
4. Remueva los tres hilos del cable del bloque terminal y quite el cable de alimentación de la unidad tirando del mismo con un movimiento hacia abajo, de tal forma que el cable se libere del protector contra tensión.
5. Quite la tira de puesta a tierra que está conectada en el terminal central del bloque terminal.
   - No se necesita la tira de puesta a tierra en esta instalación.
   - Quite el tornillo verde de puesta a tierra y guárdelo para usarlo en el futuro.
6. Para instalar el cable de 4 hilos, por favor siga los pasos del 4 al 9 de la sección *Instalación de un cable de alimentación de 4 hilos.*
7. Vuelva a instalar la cubierta posterior y asegúrela con el tornillo que quitó anteriormente.

Instalación del soporte estabilizador

Para reducir la posibilidad de que la estufa se ladee, asegúrela con un soporte estabilizador debidamente instalado.

1. Retire la gaveta de almacenaje de la estufa. Vea la sección “Remoción de la gaveta de almacenaje”.
2. Destornille las patas de nivelación de tal manera que cuando se coloque la estufa en su posición, la parte superior sobresalga del mostrador.
   - La pata de nivelación posterior de la izquierda o de la derecha debe extenderse al menos ¼ de pulgada para poderse embragar en el soporte.
   - El soporte estabilizador se puede instalar en la pata de nivelación posterior derecha o en la izquierda.



3. Coloque la estufa en el sitio donde va a quedar instalada.
4. Coloque el soporte estabilizador.
   - Con la estufa en su lugar, meta la mano a través de la abertura de la gaveta de almacenaje y deslice el soporte estabilizador ya sea en la pata de nivelación trasera de la izquierda o en la de la derecha. Deslice la pata en la muesca en forma de V que se encuentra en el soporte.
5. Marque en el piso la ubicación de la parte lateral y la frontal del soporte estabilizador.
6. Quite el soporte estabilizador y la estufa de la abertura.
7. Coloque el soporte estabilizador según las marcas en el piso.
8. Marque el lugar donde se encuentran los orificios en el soporte estabilizador.
9. Haga dos perforaciones con el taladro.
   - Si está perforando madera, use una broca de $^{3}/_{32}$ de pulgada.
   - Si está perforando concreto, use una broca de $^{3}/_{16}$ para mampostería e introduzca los sujetadores de plástico.
10. Fije el soporte en el piso usando los tornillos proporcionados.
11. Deslice la estufa a su posición.
    - Vea la sección “Nivelación de la estufa.”
12. Verifique que el soporte estabilizador esté embragado con la pata de nivelación de la estufa y vuelva a colocar la gaveta de almacenaje.

Nivelación de la estufa

Nivele la estufa con cuidado utilizando las patas que se proporcionan. La estufa debe estar nivelada para cocinar y hornear uniformemente.



PRECAUCIÓN

Para evitar dañar la puerta del horno, no levante ni mueva la estufa usando la manija de la puerta.
El vidrio se puede romper.

- Coloque un nivel de carpintero en la parrilla superior del horno o en la superficie de la estufa.
- Las patas de nivelación se deben extender un mínimo de ¼ de pulgada para embragarse con el soporte estabilizador.

1. Extienda las patas de nivelación de tal manera que, cuando la estufa se coloque en su posición, la parte superior de la estufa sobresalga del mostrador.
2. Deslice la estufa al lugar donde va a estar colocada.
   - Coloque la estufa de tal manera que las patas de nivelación traseras no se embraguen con el soporte estabilizador.
3. Haga girar las patas de nivelación para nivelar la estufa.
   - Haga girar las patas hacia la derecha para disminuir la altura de la estufa, o hacia la izquierda para aumentar la altura de la estufa.
   - Primero ajuste la pata de nivelación trasera que se embraga con el soporte estabilizador. La pata de nivelación no se puede ajustar ya que está en el soporte. Después de ajustar esta pata, deslice la estufa hacia adelante hasta que la pata se embrague al soporte y luego ajuste las otras patas.
4. Vuelva a colocar la gaveta de almacenaje.

Remoción y reubicación de la estufa

1. Desconecte la estufa.
2. Deslice la estufa hacia adelante.
3. Desconecte el cable de la estufa y coloque la estufa a un lado.
4. Quite el soporte estabilizador.
5. Instale el soporte estabilizador en la nueva ubicación usando las instrucciones que se proporcionan con el soporte o vea la sección “Instalación del soporte estabilizador” de este manual.
6. Para volver a colocar la estufa, siga las instrucciones de la sección “Instalación” de este manual.

Elementos sencillos de superficie lisa

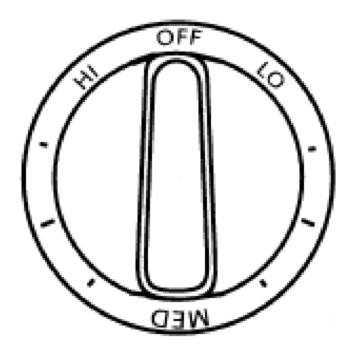
- No use utensilios que sobresalgan del quemador más de 1 pulgada.



ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de una lesión personal seria, daños a la propiedad o incendio, no deje los elementos superficiales desatendidos mientras están funcionando. La grasa y los residuos de comida derramada pueden causar un incendio.

1. Oprima y haga girar el control del elemento superficial hasta el ajuste deseado.
   - Las estufas tienen cuatro luces indicadoras de calor, cada una de ellas localizada arriba de cada perilla. Las luces indicadoras de calor brillarán con un color rojo cuando el elemento correspondiente se enciende. La luz permanecerá encendida hasta que el elemento superficial se haya enfriado hasta una temperatura segura. El elemento se apaga y se enciende para mantener el ajuste de calor deseado.
2. Cuando termine de cocinar, coloque el control en la posición “OFF” (APAGADO).



Perilla de control del elemento superficial

Ajustes

LO (BAJO)
Se usa para preparar alimentos a temperaturas menores que la de ebullición o para cocinar a fuego lento.

MED (MEDIO)
Se usa para mantener hirviendo grandes cantidades de alimentos, para freír a bajas temperaturas y para mantener la presión correcta en una olla de presión.

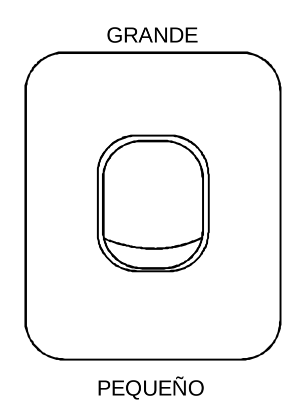
HI (ALTO)
Se usa para poner a hervir los alimentos. Cuando los alimentos están hirviendo el ajuste se debe reducir de HI a MED.

Elemento radiante doble

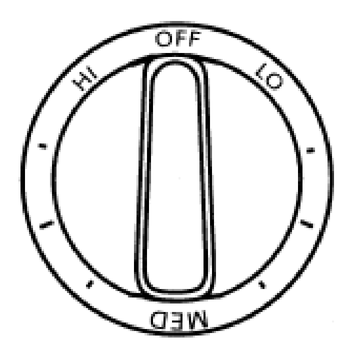
El elemento doble se puede operar usando solo el elemento interno de 6 pulgadas o tanto el elemento interno como el externo de 9 pulgadas. Para usar el elemento interno

1. Oprima hacia abajo el interruptor *Element Size* (*Tamaño del elemento*). El interruptor del elemento doble se localiza en la esquina superior derecha del panel de control.

TAMAÑO DEL ELEMENTO



2. Oprima y haga girar el control del elemento superficial al ajuste deseado.
   - El elemento se encenderá y apagará para mantener el ajuste de calor deseado.

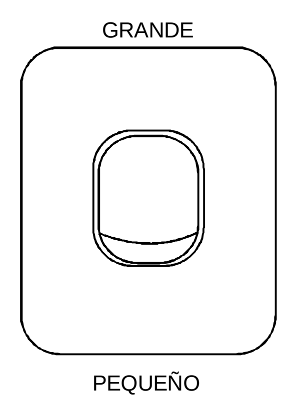


3. Cuando termine de cocinar coloque el control en la posición *OFF*.

Para usar tanto el elemento interior como el exterior

1. Oprima el interruptor *Element Size* hacia arriba.

TAMAÑO DEL ELEMENTO

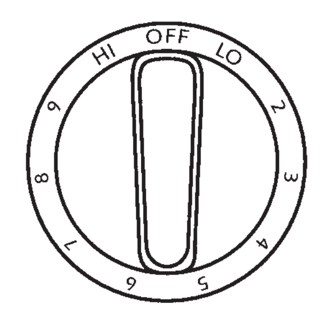


2. Siga los pasos 2 y 3 que se describen arriba.

Elemento Haloring® (ARHSC8750)

El elemento Haloring® puede proporcionar energía constante de forma no cíclica. El ajuste *LO* permite una excelente ebullición lenta y puede mantener calientes los alimentos.

1. Oprima y haga girar la perilla de control hasta el ajuste deseado.
   - Los ajustes del LO al 3 se deben usar para alimentos que se preparan a una temperatura menor que la de ebullición o en ebullición lenta. Cuando use los ajustes con valores de LO a 3, la luz indicadora del elemento no se encenderá.
   - Los ajustes del 4 al 5 se pueden usar para mantener hirviendo cantidades moderadas de líquido.
   - Los ajustes del 6 al 7 se deben usar para mantener hirviendo grandes cantidades de alimentos, para freír a baja temperatura y para mantener la presión correcta de una olla de presión.
   - Los ajustes del 7 al 9 se pueden usar para freír carnes o para mantener temperaturas para freír en aceite.
   - El ajuste HI se debe usar para poner a hervir los alimentos. Cuando los alimentos estén hirviendo se debe reducir la temperatura de 4 a 7, según se requiera.



2. Cuando termine de cocinar, coloque el control en la posición *OFF* (*APAGADO*).

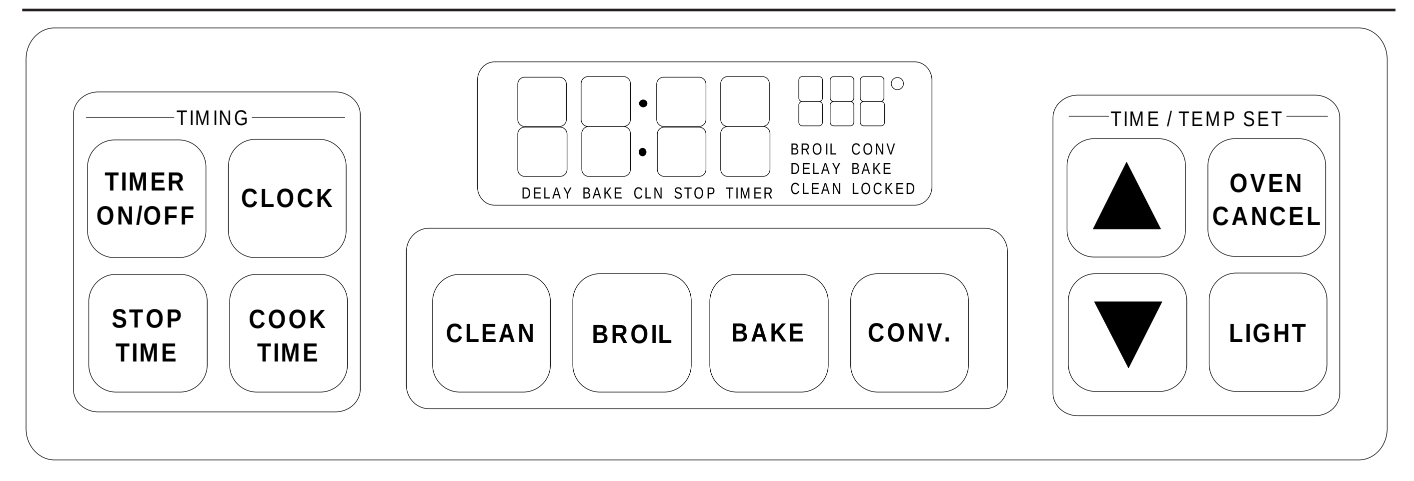
Ajustes

LO (BAJO)
Se usa para preparar alimentos a temperaturas menores que la de ebullición o para cocer a fuego lento.

MED (MEDIO)
Se usa para mantener hirviendo grandes cantidades de alimentos, para freír a bajas temperaturas y para mantener la presión correcta en una olla de presión.

HI (ALTO)
Se usa para poner a hervir los alimentos. Cuando los alimentos están hirviendo el ajuste se debe reducir de HI a MED.

Control electrónico del horno



Teclas del control electrónico del horno

TIMER ON/OFF
(TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO)
- Se usa para contar el tiempo de cualquier operación en la cocina o para cancelar el temporizador.
- No controla las funciones de horneado, tostado ni la de limpieza.

CLOCK (RELOJ)
- Se usa para establecer la hora del día.

STOP TIME (DENTENCIÓN DEL TIEMPO)
- Se usa para programar un horneado retrasado o una limpieza automática retrasada.

COOK TIME (TIEMPO DE COCIDO)
- Se usa para establecer el horneado retrasado o con control de tiempo.

CLEAN (LIMPIEZA)
- Se usa para seleccionar el ciclo de limpieza automática.

BROIL (TOSTADOR)
- Se usa para seleccionar el tostador.

BAKE (HORNO)
- Se usa para seleccionar el horno.

CONV. (CONVECCIÓN)
- Se usa para seleccionar el cocido por convección.

▲ o ▼—Se usa para establecer la temperatura o el tiempo.

OVEN CANCEL (CANCELACIÓN DEL HORNO)
- Se usa para cancelar cualquier función de cocido o de limpieza, excepto el temporizador.

LIGHT (LUZ)
- Se usa para encender o apagar la luz del horno.

Funciones especiales de control del horno

Señal del temporizador—Cuando transcurre el tiempo programado el horno emitirá tres sonidos y después uno cada 10 segundos.

Señal de precalentamiento—Después de que se ajusta el horno para hornear y de que se selecciona una temperatura, el horno comienza el proceso de precalentamiento. Cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada, la señal del horno suena tres veces.

Señal de fin de ciclo—Cuando se completa un ciclo de cocido controlado por tiempo, suenan tres señales largas. Después de las primeras tres señales. suena una señal aproximadamente cada 10 segundos por 5 minutos o hasta que se presione la tecla OVEN CANCEL.

Seguro a prueba de niños—Esta es una característica de seguridad que se puede usar para evitar que los niños programen el horno por accidente. Desactiva el control electrónico del horno. Oprima y mantenga oprimidas las teclas Bake y Cook Time por 10 segundos. Aparecerá la palabra “OFF” en el lugar donde normalmente aparece la temperatura. Para volver a activar el control, oprima y mantenga oprimidas las teclas Bake y Cook Time por 10 segundos. Después de una interrupción de la corriente eléctrica, se debe volver a establecer la característica del seguro a prueba de niños.

Cancelación automática a las 12 horas—Esta es una característica de seguridad que evita que el horno siga funcionando si se ha dejado encendido por más de 12 horas. Si una operación de cocido continúa por más de 12 horas sin que se toque ninguna opción del control del horno, esta característica apaga el horno. En cualquier momento que se toca una opción, la cancelación automática a las 12 horas se vuelve a establecer.

Aumento ▲ o ▼ de la velocidad de los números de las teclas—Cuando se establece el tiempo y la temperatura, oprima la tecla para acelerar la velocidad a la cual los números aumentan o disminuyen.

Sistema de diagnóstico automático—El control electrónico de la estufa tiene un sistema de diagnóstico automático. El sistema de diagnóstico automático emite una serie de sonidos cortos y rápidos y muestra un “F-code” (Código F) en la pantalla cuando existe un problema. Vea la sección “Tonos y códigos de servicio”.

Instrucciones de referencia rápida

Antes de usar la sección “Instrucciones de referencia rápida” lea la sección “Instrucciones importantes de seguridad”. Si no encuentra la información que necesita, consulte las secciones detalladas de este manual.

Pantalla parpadeante
Cuando se suministra energía a la estufa, en el control electrónico aparecen números parpadeantes. Presione la tecla OVEN CANCEL para que dejen de parpadear.

Ajuste del reloj
El reloj de 12 horas no exhibe am, pm ni tiempo militar.

1. Oprima la tecla CLOCK.
   - En la pantalla aparece “TIME” (HORA).
2. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la hora correcta del día.
3. Oprima la tecla OVEN CANCEL para establecer el tiempo.
   - Si no se presiona la tecla OVEN CANCEL, “TIME” desaparece aproximadamente 5 segundos después de la última entrada y el tiempo queda establecido.

Ajuste del temporizador
El temporizador se puede usar mientras otra característica está en uso.

1. Oprima la tecla TIMER ON/OFF.
   - En la pantalla aparece “TIMER” (TEMPORIZADOR).
2. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la cantidad de tiempo deseada.
   - El temporizador se puede establecer desde 5 segundos hasta 9 horas y 55 minutos.
   - El temporizador comienza una cuenta regresiva automáticamente.
3. Cuando transcurre el tiempo establecido el temporizador suena tres veces y después aproximadamente una vez cada 10 segundos.
   - Oprima la tecla TIMER ON/OFF para cancelar el sonido pero permanecer en el modo del temporizador.

Cancelación del temporizador
Presionar la tecla TIMER ON/OFF.

- Cuando cancele el temporizador no oprima la tecla OVEN CANCEL ya que así cancelaría la función de cocido.

Horneado o Tostado

1. Oprima la tecla BAKE o la tecla BROIL.
2. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura deseada o el ajuste deseado para el tostado.
3. El horno comienza a hornear o a tostar automáticamente.

Cancelación del horneado o el tostado
Presione la tecla OVEN CANCEL .

Limpieza automática

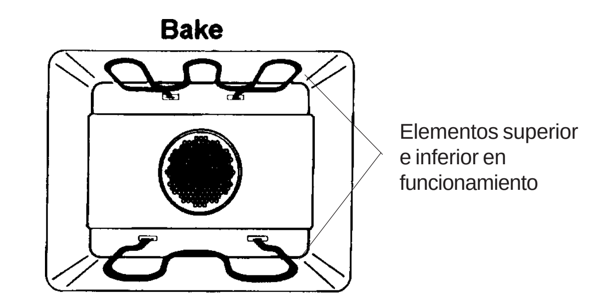
1. Quite las parrillas y todos los utensilios del horno y de la superficie de la estufa. Limpie el exceso de residuos del horno.
2. Oprima la tecla CLEAN.
3. Oprima ▲ o ▼ para ajustar el tiempo de limpieza. El ciclo de limpieza se puede establecer de 2 a 4 horas.
4. El horno inicia la limpieza automáticamente.

Cancelación del ciclo de limpieza automática

1. Presione la tecla OVEN CANCEL.
2. Cuando el horno tenga una temperatura segura, se desactiva el seguro de la puerta.
   - Cuando ya no aparezca “LOCKED” (ASEGURADO) en la pantalla, la temperatura del horno es segura. No trate de abrir la puerta mientras vea en la pantalla “LOCKED”.

Horneado

El elemento inferior funciona durante el horneado.
El elemento superior funciona 10% del tiempo para proporcionar un dorado adicional y para reducir el tiempo de precalentamiento. El horneado se puede usar para cocinar alimentos que normalmente se hornean. Abra la puerta para confirmar que no hay nada almacenado en el horno y coloque las parrillas a la altura adecuada antes de hornear. Para la mayoría de las recetas, precaliente el horno antes de meter los alimentos. Los utensilios con alimentos se deben colocar alternados para obtener un dorado uniforme.



1. Oprima la tecla BAKE.
   - En la pantalla aparece “BAKE” y “ON”.
2. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura deseada.
   - En la pantalla aparecen la hora del día, la temperatura del horno, “BAKE” y “ON” (ENCENDIDO).
   - La temperatura comienza en 350ºF y se puede ajustar de 170ºF a 550ºF en incrementos de 5 grados.
   - La temperatura comienza en 100ºF y aumenta en incrementos de 5º hasta que alcanza la temperatura ajustada. Cuando se usa el horno por primera vez es normal que se produzca un poco de humo. Cuando se alcanza la temperatura deseada el horno emitirá una señal de precalentamiento.
3. Oprima la tecla OVEN CANCEL cuando termine.
   - Saque los alimentos del horno cuando haya transcurrido el tiempo de cocido. Si los deja en el horno se pueden cocinar en exceso.

Horneado con control de tiempo

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Oprima la tecla COOK TIME.
   - En la pantalla aparecen “TIME”, “BAKE” y “--:--”.
3. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca el tiempo de cocido.
   - En la pantalla aparecen “TIME”, “BAKE” y “HR” (HORA). “HR” no aparece si el tiempo que se establece es menor de una hora.
   - El tiempo de cocido que se puede establecer es de hasta 11 horas 59 minutos.
   - El tiempo mínimo de cocido es de 5 minutos.
   - Si se programa el tiempo de cocido pero no la temperatura, “BAKE” destella y el horno emite una señal.
4. Oprima la tecla “BAKE”.
   - En la pantalla aparecen “BAKE” y “---º”.
5. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura deseada.
   - En la pantalla aparece “TIME”, “BAKE”, “ON” y “HR”. “HR” no aparece si el tiempo que se establece es menor de una hora.
   - El tiempo de cocido comienza a contar regresivamente.
   - La temperatura comienza en 350ºF y se puede ajustar de 170ºF a 550ºF en incrementos de 5 grados.
   - La visualización de la temperatura aumenta en incrementos de 5º, comenzando a los 100º hasta que alcanza la temperatura deseada. Cuando se usa el horno por primera vez es normal que se produzca un poco de humo. Cuando se alcanza la temperatura de cocido deseada el horno emitirá una señal de precalentamiento.
   - Cuando el horno alcanza la temperatura establecida suena la señal de precalentamiento.
   - Cuando ha transcurrido el tiempo de cocido, suena una señal de terminación del ciclo, el horno se apaga automáticamente y en la pantalla aparece la hora del día.
6. Oprima la tecla OVEN CANCEL cuando termine.
   - Saque los alimentos del horno cuando haya transcurrido el tiempo de cocido. Los alimentos que se dejan en el horno se pueden cocinar en exceso.

Para cancelar el tiempo de cocido restante
Oprima la tecla OVEN CANCEL.

Horneado retrasado

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Oprima la tecla BAKE.
   - En la pantalla aparece “BAKE” y “---º”.
3. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura deseada.
   - En la pantalla aparecen la hora del día, la temperatura del horno, “BAKE” y “ON”.
   - La temperatura comienza en 350ºF y se puede ajustar de 170ºF a 550ºF en incrementos de 5 grados.
4. Oprima la tecla STOP TIME.
   - En la pantalla aparece la hora del día, “BAKE”, “STOP” (DETENCIÓN), “TIME” Y “BAKE”.
5. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca el tiempo de detención deseado.
   - El tiempo de detención que se puede ajustar es de hasta 11 horas 55 minutos posteriores a la hora actual.
6. Oprima la tecla COOK TIME.
   - En la pantalla aparecen “BAKE”, “TIME” y “BAKE”.
   - Para visualizar posteriormente el tiempo de cocido, oprima y mantenga oprimida la tecla COOK TIME.
7. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca en la pantalla el tiempo de cocido deseado.
   - En la pantalla aparecen el tiempo máximo de cocido, “DELAY” (RETRASO), “BAKE”, “STOP”, “TIME”, “DELAY” y “BAKE”. Cuando se llega a la hora del inicio, “DELAY” desaparece y aparece “ON”.
   - El tiempo de cocido mínimo es de 10 minutos.
   - El control electrónico de la estufa calcula la hora de inicio.
   - Para ver el tiempo de cocido, oprima y mantenga oprimida la tecla COOK TIME.
   - Cuando transcurre el tiempo de cocido, suena la señal de terminación del ciclo, el horno se apaga automáticamente y en la pantalla aparece la hora del día.

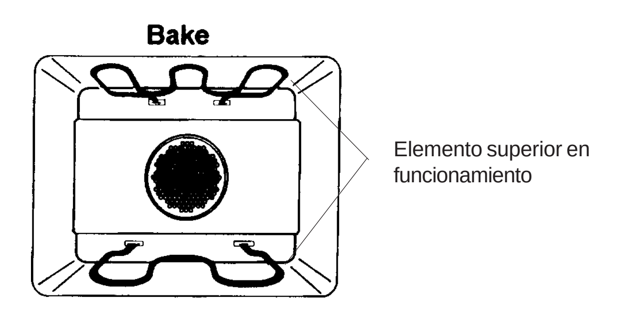
Para cancelar el tiempo de cocido restante
Oprima la tecla OVEN CANCEL.

Tostado

El elemento superior funciona durante el tostado. El tostado puede usarse para cocinar alimentos que normalmente se tuestan. Cuando se usa esta característica no se necesita precalentar.

 **ADVERTENCIA**

- Para evitar el riesgo de incendio, no forre la parrilla para tostado con papel aluminio. El papel aluminio podría hacer que se acumulara grasa en la parte de arriba de la parrilla que está cerca del elemento y causar un incendio.
- Nunca deje el horno desatendido mientras está tostando alimentos. Si los alimentos se cocinan en exceso podrían ocasionar un incendio.



- Mientras esté tostando alimentos la puerta del horno debe estar cerrada.
- Antes de tostar carne quítele el exceso de grasa. Corte los bordes de la carne para evitar que se ricen.
- Coloque los alimentos en un utensilio para tostar frío y sin grasa. Si el utensilio está caliente los alimentos se pegarán.
- Condimente los alimentos después de que se hayan dorado.
- Comience a cocinar los alimentos usando los niveles de la parrilla que se sugieren en la sección *Guía para asar* para probar los resultados. Si los alimentos no se tostaron lo suficiente, cocine con la parrilla en una posición más alta. Si los alimentos se doraron en exceso, cocine con la parrilla en una posición más baja.
- Todos los alimentos se deben voltear al menos una vez excepto el pescado. Este no necesita voltearse.

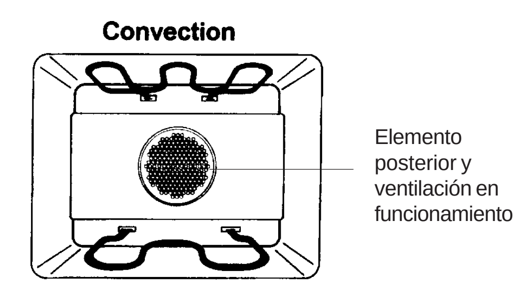
1. Centre los alimentos en la parrilla y en el utensilio para tostado y colóquelos en el horno.
   - Mientras esté tostando alimentos la puerta del horno debe estar cerrada.
2. Oprima la tecla BROIL.
   - En la pantalla aparecen “BROIL” y “---”.
3. Oprima ▲ o ▼ para ajustar en “HI”, de “5” a “2” o “LO”.
   - El horno comienza a tostar automáticamente. En la pantalla aparecen “BROIL”, “ON” y “HI”, de “5” a “2” ó “LO”.

Ajuste del tostador	Uso
HI	Cocinar carnes rojas
5	Cocinar carne de puerco
4	Cocinar carne de ave
3	Cocinar mariscos
2	Cocinar frutas y vegetales
LO	Tostar pan

4. Oprima OVEN CANCEL cuando termine.

Cocido por convección

Durante el cocido por convección el elemento posterior y el ventilador son los que funcionan. Use el cocido por convección para cocinar panecillos, souflés, pan de levadura, pasteles y galletas. Cuando cocine por convección precaliente el horno para obtener mejores resultados. Los utensilios no se necesitan acomodar alternados. Cocina aproximadamente un 25% más rápido que el horneado.



1. Oprima la tecla CONV.
   - En la pantalla aparece “CONV” y “ON”.
2. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura deseada.
   - En la pantalla aparece la hora del día, la temperatura del horno, “CONV” y “ON”.
   - La temperatura comienza en 350ºF y se puede ajustar de 170ºF a 550ºF en incrementos de 5

grados.
- La temperatura comienza en 100ºF y aumenta en incrementos de 5º hasta que alcanza la temperatura establecida. Cuando se usa el horno por primera vez es normal que se produzca un poco de humo. Cuando se alcanza la temperatura establecida el horno emitirá una señal de precalentamiento.

3. Oprima la tecla OVEN CANCEL cuando termine.
   - Saque los alimentos del horno cuando haya transcurrido el tiempo de cocido. Si los deja en el horno se pueden cocer en exceso.

Cocido por convección controlado por tiempo

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Oprima la tecla COOK TIME.
   - En la pantalla aparece “TIME”, “CONV” y “--:--”.
3. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca el tiempo de cocido.
   - En la pantalla aparecen “TIME”, “CONV” y “HR” (HORA). “HR” no aparece si el tiempo que se establece es menor de una hora.
   - El tiempo de cocido que se puede establecer es de hasta 11 horas 59 minutos.
   - El tiempo mínimo de cocido es de 5 minutos.
   - Si se programa el tiempo de cocido pero no la temperatura, “BAKE” destella y el horno emite una señal.
4. Oprima la tecla “CONV”.
   - En la pantalla aparecen “CONV” y “---º”.
5. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura deseada.
   - En la pantalla aparece “TIME”, “CONV”, “ON” y “HR”. “HR” no aparece si el tiempo que se establece es menor de una hora.
   - El tiempo de cocido comienza a contar regresivamente.
   - La temperatura comienza en 350ºF y se puede ajustar de 170ºF a 550ºF en incrementos de 5 grados.
   - La visualización de la temperatura aumenta en incrementos de 5º, comenzando a los 100º hasta que alcanza la temperatura deseada. Cuando se usa el horno por primera vez es normal que se produzca un poco de humo. Cuando se alcanza la temperatura de cocido deseada el horno emitirá una señal de precalentamiento.
   - Cuando el horno alcanza la temperatura establecida suena la señal de precalentamiento.
   - Cuando ha transcurrido el tiempo de cocido, suena una señal de terminación del ciclo, el horno se apaga automáticamente y en la pantalla aparece la hora del día.
6. Oprima la tecla OVEN CANCEL cuando termine.
   - Saque los alimentos del horno cuando haya transcurrido el tiempo de cocido. Los alimentos que se dejan en el horno se pueden cocer en exceso.

Para cancelar el tiempo de cocido restante
Oprima la tecla OVEN CANCEL.

Cocido por convección retrasado

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Oprima la tecla CONV.
   - En la pantalla aparece “CONV” y “---º”.
3. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura deseada.
   - En la pantalla aparecen la hora del día, la temperatura del horno, “CONV” y “ON”.
   - La temperatura comienza en 350ºF y se puede ajustar de 170ºF a 550ºF en incrementos de 5 grados.
4. Oprima la tecla STOP TIME.
   - En la pantalla aparece la hora del día, “BAKE”, “STOP”, “TIME” y “CONV”.
5. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca el tiempo de detención deseado.
   - El tiempo de detención que se puede ajustar es de hasta 11 horas 55 minutos posteriores a la hora actual.
6. Oprima la tecla COOK TIME.
   - En la pantalla aparecen “BAKE”, “TIME” y “CONV”.
7. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca en la pantalla el tiempo de cocido deseado.
   - En la pantalla aparecen el tiempo máximo de cocido, “DELAY”, “BAKE”, “STOP”, “TIME”, “DELAY” y “CONV”. Cuando se llega a la hora del inicio, “DELAY” desaparece y aparece “ON”.
   - El tiempo de cocido mínimo es de 10 minutos.
   - El control electrónico de la estufa calcula la hora de inicio.
   - Para ver el tiempo de cocido, oprima y mantenga oprimida la tecla COOK TIME.
   - Cuando transcurre el tiempo de cocido, suena la señal de terminación del ciclo, el horno se apaga automáticamente y en la pantalla aparece la hora del día.

Para cancelar el tiempo de cocido restante
Oprima la tecla OVEN CANCEL.

Limpieza automática

- Cuando se limpia el horno es normal que se produzca un poco de humo. La producción excesiva de humo podría indicar un empaque defectuoso o que hay muchos residuos de alimentos en el horno.
- Limpie el horno antes de que esté muy sucio. Antes de la limpieza automática limpie las cantidades grandes de alimentos derramados.
- No use el ciclo de limpieza automática si la cubierta de la lámpara del horno no está en su lugar.



ADVERTENCIA

Para evitar riesgo de incendio, limpie el horno eliminando cantidades excesivas de residuos.



PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de sufrir una lesión personal, no toque los orificios de ventilación del horno ni las áreas alrededor de ellos durante la limpieza automática. Estas áreas se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras.

1. Prepare el horno para limpieza automática.
   - Saque las parrillas y todos los utensilios del horno.
   - Elimine las cantidades excesivas de alimentos derramados que haya en el horno.
   - Quite todos los artículos que estén en la superficie de la estufa y en el protector posterior. Estas áreas se pueden calentar durante el ciclo de limpieza automática.
2. Oprima la tecla CLEAN.
   - En la pantalla aparecen “CLN” (LIMPIEZA), “TIME” y “--:--”.
3. Oprima ▲ o ▼ para ajustar el tiempo de limpieza.
   - En la pantalla aparece “3:00” cuando se presiona ▲ o ▼.
   - Aumente o disminuya el tiempo de limpieza en incrementos de 5 minutos.
   - El tiempo de limpieza se puede ajustar de 2 a 4 horas. El tiempo mínimo de limpieza recomendado es de 3 horas.
   - La limpieza automática del horno comienza. Se encienden las luces “HR”, “CLN”, “TIME”, “CLEAN”, “LOCKED” y “ON”. “LOCKED” destella en la pantalla cuando el seguro de la puerta se está activando.
   - Cuando ha transcurrido el tiempo de limpieza, suena la señal de terminación de ciclo, el horno se apaga automáticamente y la hora del día vuelve a aparecer en la pantalla. Suena la señal de terminación de ciclo.
4. Oprima la tecla OVEN CANCEL cuando termine.
   - Cuando el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, el seguro de la puerta se desactiva y la luz “LOCKED” destella cuando la puerta se está abriendo. Cuando el horno se ha enfriado lo suficiente como para abrir la puerta, la luz “LOCKED” desaparece de la pantalla y la puerta se puede abrir.

Interrupción del ciclo de limpieza automática

1. Oprima la tecla OVEN CANCEL.
2. Cuando el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, el seguro de la puerta quedará desactivado y la puerta se podrá abrir.

Limpieza automática retardada

- Cuando se limpia el horno es normal que se produzca un poco de humo. La producción excesiva de humo podría indicar un empaque defectuoso o que hay muchos residuos de alimentos en el horno.
- Limpie el horno antes de que esté muy sucio. Antes de la limpieza automática limpie las cantidades grandes de alimentos derramados.
- No use el ciclo de limpieza automática si la cubierta del foco del horno no está en su lugar.



ADVERTENCIA

Para evitar riesgo de incendio, limpie el horno eliminando cantidades excesivas de residuos.



PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de sufrir una lesión personal, no toque los orificios de ventilación del horno ni las áreas alrededor de ellos durante la limpieza automática. Estas áreas se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras.

1. Prepare el horno para limpieza automática.
   - Saque las parrillas y todos los utensilios del horno.
   - Elimine las cantidades excesivas de alimentos derramados que haya en el horno.
   - Quite todos los artículos que estén en la superficie de la estufa y en el protector posterior. Estas áreas se pueden calentar durante el ciclo de limpieza automática.

2. Oprima la tecla CLEAN.
   - En la pantalla aparecen “CLN”, “TIME” y “--:--”.
3. Oprima ▲ o ▼ para ajustar el tiempo de limpieza.
   - En la pantalla aparece “3:00” cuando se presiona ▲ o ▼.
   - Aumente o disminuya el tiempo de limpieza en incrementos de 5 minutos.
   - El tiempo de limpieza se puede ajustar de 2 a 4 horas. El tiempo mínimo de limpieza recomendado es de 3 horas.
4. Oprima la tecla STOP TIME.
5. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca en la pantalla la hora de detención deseado.
   - La hora de inicio se calcula automáticamente con base en la cantidad de tiempo de limpieza y la hora de detención.
   - En la pantalla parpadean “DELAY”, “CLN”, “STOP”, “TIME”, “DELAY”, “CLEAN y “LOCKED”. Cuando se activa el seguro automático de la puerta “LOCKED” destella.
   - Para revisar el tiempo de limpieza restante, oprima y mantenga oprimida la tecla CLEAN.
   - Para ver el tiempo de detención calculado, oprima y mantenga oprimida la tecla STOP TIME.
   - Cuando ha transcurrido el tiempo de limpieza, suena la señal de terminación de ciclo, el horno se apaga automáticamente y la hora del día vuelve a aparecer en la pantalla. Suena la señal de terminación de ciclo.
6. Oprima la tecla OVEN CANCEL cuando termine.
   - Cuando el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, el seguro de la puerta se desactiva y la luz “LOCKED” destella cuando la puerta se está abriendo. Cuando el horno se ha enfriado lo suficiente como para abrir la puerta, la luz “LOCKED” desaparece de la pantalla y la puerta se puede abrir.

Interrupción del ciclo de limpieza automática

1. Oprima la tecla OVEN CANCEL.
2. Cuando el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, el seguro de la puerta quedará desactivado y la puerta se podrá abrir.

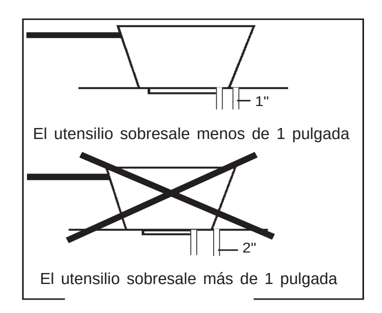
Seguro a prueba de niños

Esta característica desactiva el control del horno. Los elementos superficiales calentarán cuando el seguro a prueba de niños esté funcionando.

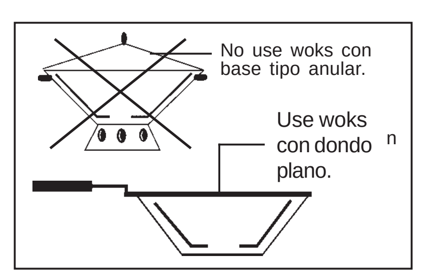
1. Oprima simultáneamente y mantenga oprimidas las teclas BAKE y CLOCK.
   - En la pantalla aparece “OFF” (APAGADO).
2. Repita el paso 1 para cancelar el seguro a prueba de niños.

Utensilios para cocinar

- Use utensilios de tamaño adecuado. No use utensilios que sobresalgan del elemento más de 1 pulgada.



- Tenga cuidado cuando use utensilios esmaltados. Algunos utensilios de vidrio, cerámica, barro u otros esmaltados se pueden romper debido a un cambio repentino de la temperatura.
- Seleccione utensilios que tengan las asas en buen estado, no rotas ni flojas. Las asas no deben ser tan pesadas que inclinen el utensilio.
- Escoja utensilios con el fondo plano.
- No use woks con base tipo anular.



Utensilios para la superficie lisa



PRECAUCIÓN

El uso de utensilios para cocinar de hierro fundido puede dañar la superficie de cocido. El hierro Fundido retiene el calor, y esto puede causar un daño.

Para obtener mejores resultados en el cocido, use utensilios con fondo plano. Para determinar si un utensilio tiene el fondo plano:

1. Haga girar una regla a lo largo del fondo del utensilio. Si el fondo no es plano, habrá espacios entre el fondo del utensilio y el borde de la regla.
2. La presencia de una pequeña ranura o marca en el utensilio no afecta los tiempos de cocido. Sin embargo, si el utensilio tiene un espacio, anillos o un fondo irregular, no cocinará de manera eficiente y en algunos casos los líquidos que contiene no hervirán.



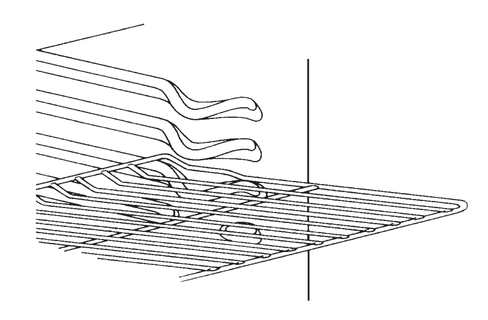
Características de los materiales de los utensilios		
Tipo	**Respuesta a la temperatura**	**Usos**
De aluminio	Se calienta y se enfría rápidamente	Freír, dorar, asar
De hierro fundido	Se calienta y se enfría lentamente	Cocinar con calor bajo, freír
Con recubrimiento de cobre estaño	Se calienta y se enfría rápidamente	Alta cocina, salsas con vino, platillos con huevo
Esmaltados	Depende del metal básico	Cocinar con calor bajo
Cerámica (vidrio)	Se calienta y se enfría lentamente	Cocinar con calor bajo
Acero inoxidable	Se calienta y se enfría a velocidad moderada	Sopas, salsas, vegetales, cocido en general

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocido. Cuando vaya a asar, escoja la posición de la parrilla con base en el tamaño del alimento que va a cocinar.

Colocación de la rejilla del horno

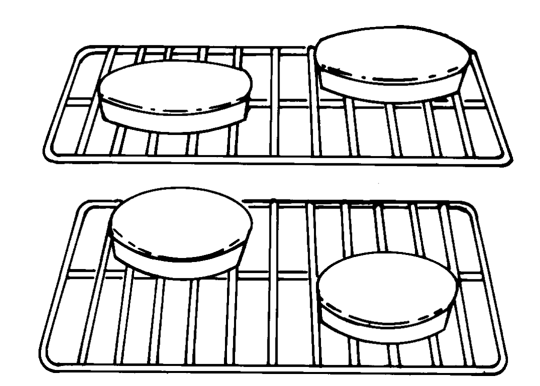
Coloque la parrilla en su lugar antes de encender el horno.

1. Jale la parrilla hacia adelante hasta el tope.
2. Levante el borde frontal de la parrilla y jálela hasta que la saque del horno.
3. Coloque la parrilla en su posición nueva.
   - El borde curvo de la parrilla debe quedar hacia la parte posterior del horno.



Colocación de los utensilios

- Mantenga los utensilios y las bandejas para galletas a una distancia de 2 pulgadas de las paredes del horno.
- Coloque los utensilios en parrillas diferentes y de tal forma que no queden uno directamente sobre el otro.



Guía para hornear

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocido.

	Posición de la parrilla *1=Más alto* *5=Más bajo*	**Temperatura del horno** *Fahrenheit*	**Tiempo de cocido** *Minutos*
Pan tipo Angel Food	5	350	28 - 50
Bisquetes	3 ó 4	375 - 400	8 - 16
Panecillos	3 ó 4	400 - 425	17 - 23
Galletas	3 ó 4	350 - 400	8 - 20
Pastelillos	3 ó 4	350 - 400	18 - 30
Galletas de chocolate	3 ó 4	350	25 - 38
Pan en capas	3 ó 4	350 - 375	27 - 40
Pan batido	3 ó 4	325 - 350	45 - 70
Tartas recién hechas	3 ó 4	400 - 450	35 - 60
Tartas congeladas	3	400	40 - 65

Guía para hornear por convección

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocido.

Alimento	**Temperatura del horno** *Fahrenheit*	**Tiempo de cocido** *Minutos*
Pan tipo Angel Food	325	28 - 40
Bisquetes	350 - 375	8 - 16
Panecillos	375 - 400	15 - 23
Galletas	325 - 350	7 - 18
Pastelillos	325 - 375	15 - 20
Galletas de chocolate	325 - 350	25 - 35
Pan en capas	325 - 350	20 - 30
Pan batido	325	40 - 60
Tartas recién hechas	375 - 425	40 - 60
Pan de neuz	350	45 - 55

Guía para asar

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocido. Cuando vaya a asar escoja la posición de la parrilla con base en el tamaño de los alimentos.

	Temperatura del horno *Fahrenheit*	**Tiempo de cocido** *Horas*	**Tiempo de cocido** *Minutos/libra*
Pollo completo (de 4 a 5 libras)	375	De 1½ a 1¾	
Pollo completo (Más de 5 libras)	375	De 1¾ a 2	
Pavo (de 6 a 8 libras)	325	De 3½ a 4	
Pavo (de 8 a 12 libras)	325	De 4 a 4½	
Pavo (de 12 a 16 libras)	325	5½	
Pavo (de 16 a 20 libras)	325	De 5½ a 7	
Pavo (de 20 a 22 libras)	325	De 7 a 8½	
Pato (de 3 a 5 libras)	325	De 1½ a 2	
Ganso (de 6 a 8 libras)	325	De 3 a 3½	
Rosbif (poco cocido)	325		De 20 a 25
Rosbif (medio cocido)	325		De 26 a 30
Rosbif (bien cocido)	325		De 33 a 35
Rollo de carne (poco cocido)	325		De 36 a 40
Rollo de carne (medio cocido)	325		De 36 a 40
Rollo de carne (bien cocido)	325		De 43 a 45
Jamón fresco completo	325		De 22 a 28
Lomo de cerdo	325		De 35 a 40
Espaldilla de cerdo, trasera	325		De 40 a 45
Espaldilla de cerdo, sin hueso	325		De 35 a 40
Jamón de curado suave Espaldar sin hueso	350		De 35 a 35

Guía para asar por convección

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocido. Cuando vaya a asar, escoja la posición de la parrilla con base en el tamaño del alimento que va a cocinar.

Alimento	**Temperatura del horno** *Fahrenheit*	**Tiempo de cocido** *Horas*	**Tiempo de cocido** *Minutos/libra*
Pollo completo (de 4 a 5 libras)	325	De 1½ a 2	
Pollo completo (Más de 5 libras)	325	De 2 a 2½	
Pavo (de 6 a 8 libras)	275	De 3 a 3½	
Pavo (de 8 a 12 libras)	275	De 3½ a 4½	
Pavo (de 12 a 16 libras)	275	4½ a 5½	
Pavo (de 16 a 20 libras)	275	De 5 a 7	
Pavo (de 20 a 22 libras)	275	De 7 a 8	
Pato (de 3 a 5 libras)	275	De 1 a 1½	
Ganso (de 6 a 8 libras)	275	De 1 a 1½	
Rosbif (poco cocido)	275		De15 a 20
Rosbif (medio cocido)	275		De 25 a 30
Rosbif (bien cocido)	275		De 30 a 35
Rollo de carne (poco cocido)	275		De 20 a 25
Rollo de carne (medio cocido)	275		De 25 a 35
Rollo de carne (bien cocido)	275		De 35 a 45
Jamón fresco completo	275		De 20 a 25
Lomo de cerdo	275		De 30 a 35
Espaldilla de cerdo, trasera	275		De 35 a 40
Espaldilla de cerdo, sin hueso	275		De 30 a 35
Jamón de curado suave Espaldar sin hueso	275		De 20 a 35

Guía para tostar

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocido.

Alimento	**Espesor (Nivel de cocido)**	**Tiempo de cocido** *1=Más alto 5=Más bajo*	**Tiempo de cocido** *Minutos*
Carne molida	De ¾ a 1”	3	De 10 a 15
Filete de res	1 (medio cocido)	2	De 12 a 14
Filete de res	1 (bien cocido)	2	20
Filete de res	1½ (medio cocido)	2	De 20 a 25
Filete de res	1½ (bien cocido)	2	30
Filetes de pescado		3	De 12 a 18
Chuletas o filete de puerco	1”	2	De 12 a 14
Chuletas o filete de puerco	1½”	2	De 20 a 25
Tocino		3	De 10 a 15
Rebanada de jamón (precocido)	½”	2	De 19 a 20
Rebanada de jamón	1”	2	De 20 a 30

Tabla de deshidratación

Ajuste la temperatura de cocido por convección en el valor mínimo.

Alimento	Tiempo de secado	Resultados
Manzanas	De 4 a 6 horas	Curtidas, suaves
Plátanos	De 16 a 20 horas	Curtidos
Hongos	De 3 a 4 horas	Curtidos, secos
Zanahorias	De 3 a 7 horas	Secas, quebradizas
Perejil	De 45 a 90 minutos	Seco, desmenuzable
Cáscara de naranja o limón	De 1 a 2 horas	Dura, resistente

Remoción de la puerta del horno



PRECAUCIÓN

Para evitar que ocurran lesiones personales o daños a la propiedad, maneje la puerta del horno con cuidado.

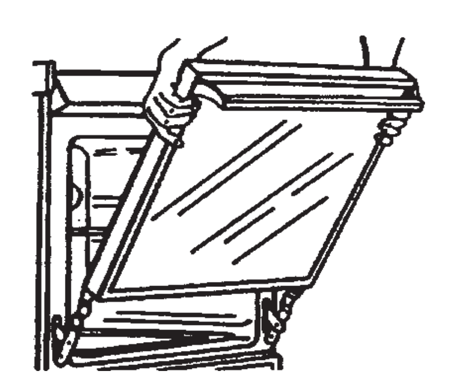
- La puerta es pesada y se puede dañar si se deja caer.
- Cuando quite la puerta evite poner las manos en el área de las bisagras. La bisagra se puede cerrar de golpe y pillarle las manos.
- No raye ni desportille el vidrio, ni doble la puerta. El vidrio se puede quebrar repentinamente.
- Reemplace la puerta del horno si está dañada.



PRECAUCIÓN

Para evitar daños personales o a la puerta del horno, no levante ni mueva la estufa usando la manija de la puerta del horno, ya que el vidrio se puede romper.

1. Cierre la puerta hasta el primer tope.
2. Quite los tornillos de cada lado de la parte inferior de la puerta del horno.
3. Sujete la puerta firmemente a cada lado y levántela hasta que se separe de las bisagras.
   - No levante la puerta usando la manija. El vidrio se puede romper.
   - Si es necesario, cierre las bisagras solamente hasta que haya removido la puerta del horno. Cuando las cierre use las dos manos. Las bisagras se cierran con un mecanismo de resorte.



Reemplazo del foco del horno

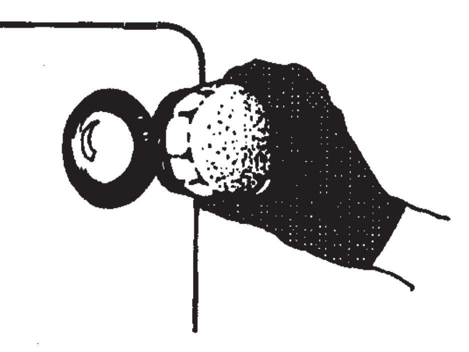


ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de quemaduras o descargas eléctricas, desconecte la estufa antes de cambiar el foco del horno.

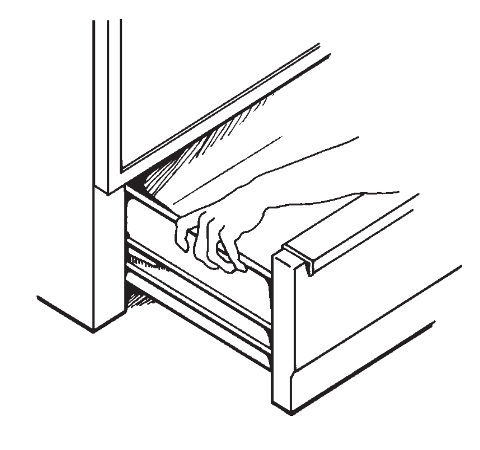
- Antes de cambiar el foco asegúrese que está frío.
- Use guantes protectores.
- No opere el horno sin que el foco y su cubierta estén en su lugar.

1. Desconecte el horno.
2. Si desea quite la puerta del horno.
3. Destornille la cubierta del foco y luego el foco. Hágalo girar hacia la izquierda.
4. Reemplace el foco con un foco de 120 voltios y 40 vatios, especial para artículos electrodomésticos.
   - No apriete el foco ni su cubierta en exceso. Después puede ser difícil quitarlos.
5. Vuelva a colocar la cubierta y la puerta del horno antes de usar el horno.
6. Vuelva a conectar la estufa.



Remoción de la gaveta de almacenaje

1. Deslice hacia afuera la gaveta del almacenaje hasta que se detenga.
2. Sujete los lados de la gaveta cerca de la parte posterior de ésta.
3. Levante la gaveta y sáquela.
   - Para volverla a instalar invierta el procedimiento.



Limpieza

Pieza	Materiales que hay que usar	Instrucciones generales
Elemento para hornear y tostar		No limpie el elemento para hornear y tostar. Toda la suciedad se quemará cuando se caliente el elemento. El elemento para hornear está conectado a la estufa por medio de bisagras y se puede levantar para limpiar la parte inferior del horno.
Bandeja y parrilla del tostador	Jabón y almohadilla de plástico y no abrasiva para restregado	Drene la grasa, enfríe la bandeja y la parrilla ligeramente. (No permita que la bandeja y la parrilla sucias se enfríen en el horno). Rocíe jabón. Llene la bandeja con agua caliente. Deje que la bandeja y la parrilla reposen por unos minutos. Lave o restriegue si es necesario. Enjuague y seque. La bandeja y la parrilla del asador se pueden limpiar también en el lavaplatos.
Perillas de control	Jabón suave y agua	Saque las perillas. Lávelas suavemente pero no las remoje. Séquelas y vuélvalas a poner en el horno asegurándose de que el área plana de la perilla coincida con el área plana del eje.
Superficie lisa	Jabón y agua o limpiador acondicionador de superficies lisas	Antes de limpiar permita que la superficie se enfríe. Lave la superficie con un paño húmedo y agua jabonosa. Para suciedad muy pegada, raspe la superficie con el limpiador acondicionador de superficies lisas, disponible con un distribuidor Amana. También se puede usar una navaja de rasurar de un solo lado. No use limpiadores muy fuertes ni almohadillas de fibras metálicas. Después cada uso limpie las marcas de metal. Si se dejan esas marcas en el módulo, cada vez será mÿs difícil eliminarlas.
Interior de la puerta del horno	Jabón y agua	Limpie el exterior de la puerta y el área de laventana con una solución tibia de agua y jabón. No limpie el empaque de la puerta del horno. No mueva el empaque durante la limpieza. Evite que los limpiadores penetren en el empaque.
Terminado exterior y protector posterior	Jabón y agua	Lave todos los vidrios con un paño humedecido en una solución de augua y jabón. Enjuague y pula con un paño seco. Si quita las perillas, no permita que durante la limpieza el agua escurra hacia la superficie interna.
Superficies interiores del horno	Jabón y agua	Permita que el horno se enfríe antes de limpiarlo. La limpieza frecuente con jabón suave y agua prolonga el tiempo necesario entre limpiezas automáticas. Asegúrese de enjuagar cuidadosamente.
Parrillas del horno y gaveta de almacenaje	Jabón y agua	Elimine a mano las acumulaciones de suciedad y enjuague cuidadosamente. Quite la gaveta y las parrillas para que pueda limpiar más fácilmente. Asegúrese de que la gaveta esté seca antes de volverla a colocar en su lugar.

Limpieza de la superficie lisa de la estufa

Problema	Causa	Para evitar el problema	Para eliminar el problema
Estrías y manchas color café	Se limpió con una esponja o paño que tenía agua jabonosa sucia.	Use un limpiador acondicionador de superficies lisas con una toalla de papel húmeda.	Aplique ligeramente un limpiador acondicionador de superficies con una toalla de papel limpia y húmeda.
Manchas ennegrecidas, quemadas	Salpicaduras o derrames que caen en un área de cocido caliente o el derretimiento accidental de plástico como por ejemplo una bolsa del pan.	Limpie los residuos derramados cuando sea seguro tocar el área de cocido. No ponga artículos de plástico sobre áreas para cocinar que estén calientes.	Limpie el área con un limpiador acondicionador de superficies lisas con una toalla de papel limpia y húmeda, una almohadilla de nilón no abrasiva o con un cepillo para restregado. Si la mancha no se quita, permita que la superficie de cocido se enfríe y con cuidado raspe el área con una navaja de rasurar de un solo lado, sujetándola de tal forma que forme un ángulo de 30 grados con la superficie.
Líneas finas café grisáceas o rayaduras finas o raspaduras que han acumulado suciedad	Partículas gruesas, como por ejemplo sal, se incrustan en la superficie si quedan atrapadas debajo de la bandeja. El uso de materiales abrasivos. Rayaduras de utensilios de cerámica áspera, vidrio o recubiertos de cerámica.	Limpie el fondo de los utensilios antes de cocinar. Limpie la superficie diariamente con un limpiador acondicionador de superficies lisas con una toalla de papel limpia y húmeda. No use utensilios de cerámica ni recubiertos con cerámica.	Las rayaduras finas no se pueden quitar pero se pueden reducir usando diariamente un limpiador acondicionador de superficies lisas.
Manchas o rayaduras	Se usó mucho limpiador acondicionador de superficies lisas o se usó un paño de la cocina sucio.	Use pequeñas cantidades de limpiador acondicionador de superficies lisas. Enjuague el área cuidadosamente antes de secarla. Use solamente una toalla de papel limpia y húmeda, una almohadilla de nilón no abrasiva o un cepillo para restregado.	
Marcas metálicas o gris plateado	Se deslizaron utensilios metálicos por la superficie.	No deslice utensilios metálicos por la superficie.	Quite las marcas antes de usar otra vez la superficie. Después de que la superficie se enfríe, elimine las marcas con limpiador acondicionador de superficies lisas con una toalla de papel limpia y húmeda, una almohadilla de nilón no abrasiva o un cepillo para restregado. Enjuague cuidadosamente y seque.
Picado o descamado	Los derrames de jarabes con azúcar en la estufa caliente pueden picar la superficie si no se eliminan inmediatamente.	Tenga mucho cuidado que no se derramen los alimentos que contengan azúcar ni los jarabes.	Coloque el control en “LO”. Use varias toallas. Permita que la superficie se enfríe y con cuidado raspe el área con una navaja de rasurar de un solo lado sujetándola de tal forma que forme un ángulo de 30 grados con la superficie.
Residuos minerales del agua	La condensación resultante del cocido puede causar que el agua contiene y los ácidos de la comida caigan en la superficie de la estufa y causen depósitos. Frecuentemente las manchas son tan delgadas que parecen estar en o debajo de la superficie de la estufa.	Asegúrese que el fondo de los utensilios esté seco antes de cocinar. El uso diario de un limpiador acondicionador de superficies lisas ayuda a mantener la superficie sin residuos y depósitos minerales y sin decoloración por la comida.	Mezcle acondicionador para superficies lisas con agua y aplique una pasta espesa en el área manchada. Restriegue vigorosamente. Si la mancha no se quita, repita el proceso. También trate de limpiar otro tipo de manchas y estrías.

Antes de llamar para solicitar servicio

Problema	Revise
El foco del horno no funciona	Revise si el foco está flojo. Revise si el foco está quemado. Si es así, reemplácelo con un foco de 40 vatios para artículos electro- domésticos.
El horno no calienta	Verifique que la estufa esté conectada. Revise si hay un disyuntor desconectado.
La puerta del horno no abre	Espere a que el horno se enfríe. El seguro de la puerta se desactivará automática- mente. Cuando el horno esté frío abra la puerta.
La superficie de la estufa se calienta durante el funcionamiento de la estufa	Esto es normal.
La temperatura del horno no es exacta	Los termómetros para horno que se compran en las tiendas no miden exactamente la temperatura del horno. Para calibrar el horno se necesita un termómetro digital preciso. Revise si los orificios de ventilación están obstruidos. El papel aluminio altera la temperatura del horno. Verifique que se estén usando los utensilios adecuados para cocinar.
Tiempos de cocido por convección más largos, el ventilador del horno de convección no está funcionando, o aparece F9 en la pantalla.	La puerta no está completamente cerrada.
El elemento del horno se enciende y se apaga	Esto es normal cuando se está horneando o asando.

Ajuste del termostato

La temperatura del horno se calibró o probó en la fábrica. En el caso poco probable de que, de manera consistente, el horno cocine en exceso o que no cocine lo suficiente, haga los siguientes ajustes.

1. Oprima la tecla *BAKE.*
2. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca en la pantalla una temperatura mayor que 500ºF.
3. Inmediatamente oprima y mantenga oprimida la tecla *BAKE* hasta que aparezca en la pantalla “00”, aproximadamente 5 segundos.
4. Para disminuir la temperatura del horno (para un horno más frío), oprima ▲ o ▼ hasta que aparezcan números negativos. El horno se puede ajustar desde -05º hasta -35º menos. Para evitar el ajuste excesivo del horno cambie la temperatura -5º cada la vez.
5. Para aumentar la temperatura del horno (para un horno más caliente), oprima ▲ o ▼ hasta que aparezcan números positivos. El horno se puede ajustar desde 05º hasta 35º más. Para evitar el ajuste excesivo del horno cambie la temperatura -5º cada la vez.
6. Oprima el botón *OVEN CANCEL*. El ajuste de la temperatura se conservará aunque haya una interrupción de la corriente eléctrica.

Preguntas comunes

¿El horno debe mantener una temperatura constante cuando se mide con un termómetro para hornos?

- Para mantener la temperatura de horneado, el horno se apaga y se enciende. Las temperaturas pueden variar hasta 25º más o menos la temperatura del horno ajustada en el control.

¿Hay un problema si el horno produce humo las primeras veces que se enciende?

- La producción de poco humo es normal las primeras veces que se usa el horno.

¿Debe producirse olor o humo cuando el horno se está limpiando automáticamente?

- Puede haber algo de humo y olor durante los primeros ciclos de limpieza. Si hay producción excesiva de humo u olor, es que hay mucha suciedad en el fondo del horno. Si el horno produce humo excesivamente, apáguelo, espere a fue se enfríe y elimine el exceso de suciedad. Vuelva a establecer el ciclo de limpieza.

¿Se puede usar el temporizador durante el cocido automático?

- El temporizador se puede usar en cualquier momento. El temporizador funciona independientemente de las funciones de cocido del horno. Siempre cancele el temporizador usando la tecla TIMER ON/OFF para evitar cancelar la función de cocido.

Tonos y códigos de servicio

El control electrónico de la estufa tiene un sistema de diagnóstico automático. Este sistema emite una serie de sonidos cortos y rápidos y muestra un “F-code” (Código F) cuando existe un problema. Cuando el control electrónico de la estufa señala un problema, siga los pasos que se describen a continuación.

1. Anote el código F que se muestra.
   - F1—mal funcionamiento de las teclas.
   - F2—alta temperatura del horno.
   - F3—mal funcionamiento del sensor de temperatura.
   - F4—mal funcionamiento del circuito de temperatura.
   - F5—mal funcionamiento del control.
   - F9—mal funcionamiento del sensor del interruptor de la puerta o la puerta del horno no está completamente cerrada.
2. Desconecte el suministro eléctrico.
   - Si se presiona la tecla TIMER ON/OFF o si se desconecta el suministro eléctrico se puede eliminar el código F. Si la falla persiste, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
3. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado para que revise la estufa.

Part No. 36-316062-03-0
Printed in U.S.A.

